Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.

Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del costruttore.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.
Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

BRASIERA GAS
GAS BRATT PAN
GAS-KIPPBRATPFANNE
SAUTEUSE GAZ
SARTÉN DE GAS

191BR1GA
191BR2GA
291BR1GA
291BR2GA

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

Italiano **IT**
English **GB**
Deutsch **DE**
Français **FR**
Español **ES**

Ed. 2 06/2008

C136616200_1.fm

CE **3079920**

AVVERTENZE

A) Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.

B) Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

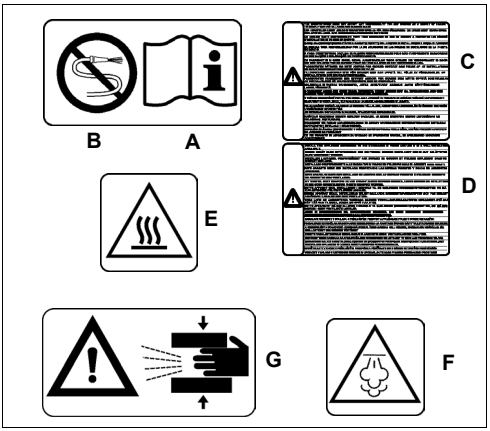
C) Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

D) Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione.

E) Fare attenzione alle superfici calde.

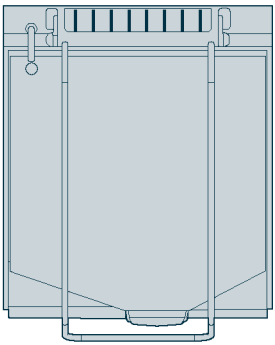
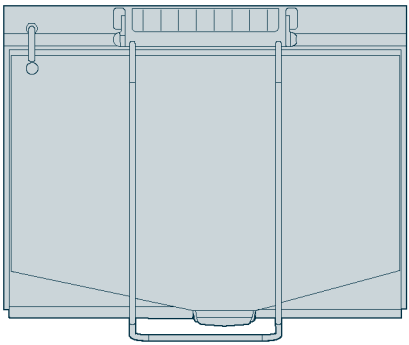
F) Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.

G) Non inserire le mani all'interno della brasiera in fase d'uso.



Importante

Se non correttamente pulito il fondo in ferro della vasca di cottura può ossidarsi. È necessario che al termine dell'utilizzo la vasca venga accuratamente lavata ed asciugata e sul fondo venga steso, in modo uniforme, un sottile velo di olio o di grasso alimentare.

191BR1GA (vasca in ferro)	291BR1GA (vasca in ferro)
	

Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Importante

Non forzare l'inclinazione della vasca, per non provocare danni al dispositivo di sollevamento.

Importante

Utilizzare l'apparecchiatura per effettuare cotture in umido (brasati, carni al sugo, intingoli, ecc.); ogni altro uso è considerato improprio.

INDICE

	rif.	capitoli	pag.
1ª PARTE	1	INFORMAZIONI GENERALI	3
	2	INFORMAZIONI TECNICHE	5
	3	SICUREZZA	8
	4	USO E FUNZIONAMENTO	9
	5	MANUTENZIONI	14
	6	GUASTI	16
2ª PARTE	7	MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	18
	8	REGOLAZIONI	26
	9	SOSTITUZIONE PARTI	29
		ALLEGATI	I÷IX

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento bruciatore, 11
Accessori a richiesta, 7
Accessori, installazione, 19
Acqua, allacciamento, 21
Allacciamento acqua, 21
Allacciamento elettrico, 22
Allacciamento gas, 21
Allacciamento scarico fumi, 22
Apparecchiatura e costruttore, identificazione, 4
Apparecchiatura, collaudo, 25
Apparecchiatura, descrizione generale, 5
Apparecchiatura, dismissione, 32
Apparecchiatura, inattività prolungata della, 14
Apparecchiatura, installazione, 19
Apparecchiatura, pulizia, 15
Apparecchiatura, ripristino, 12
Apparecchiature in batteria, montaggio, 20
Aria primaria bruciatore (291BR1GA - 291BR2GA), regolazione, 27
Assistenza, modalità di richiesta, 4

B Boccola aria bruciatore (291BR1G - 291BR2G), sostituzione, 30
Bruciatore, sostituzione ugello, 30
Bruciatore,accensione e spegnimento, 11

C Collaudo apparecchiatura, 25
Comandi, descrizione, 10
Consigli per l'uso, 14
Controllo pressione gas, 15
Coperchio, regolazione bilanciamento, 29
Costruttore e apparecchiatura, identificazione, 4

D Dati tecnici, 6
Descrizione comandi, 10
Descrizione generale apparecchiatura, 5
Disimballo e imballo, 18
Dismissione apparecchiatura, 32
Dispositivi di sicurezza, 6

E Elettrico, allacciamento, 22

F Fumi, allacciamento scarico, 22

G Guasti, ricerca, 16

I Identificazione costruttore e apparecchiatura, 4
Imballo e disimballo, 18
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 14
Installazione accessori, 19
Installazione apparecchiatura, 19
Installazione e movimentazione, raccomandazioni per la, 18

L Livellamento, 20

M Manutenzione, raccomandazioni per la, 14
Microinterruttore discesa vasca, regolazione, 28
Microinterruttore salita vasca, regolazione, 28
Modalità di richiesta assistenza, 4
Montaggio apparecchiature in batteria, 20
Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 18
Movimentazione e sollevamento, 18

N Norme per la sicurezza, 8
Norme per la sicurezza sull'impatto ambientale, 8

P Pressione gas, controllo, 15
Pulizia apparecchiatura, 15

R Raccomandazioni per il lettore, 3
Raccomandazioni per l'uso e funzionamento, 9
Raccomandazioni per la manutenzione, 14
Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 18
Raccomandazioni per la sostituzione parti, 29
Raccomandazioni per le regolazioni, 26

IT

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore.
Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.
© 2002 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

C1 396162200.fm

Regolazione aria primaria bruciatore (291BR1GA - 291BR2GA), 27
Regolazione bilanciamento coperchio, 29
Regolazione microinterruttore discesa vasca, 28
Regolazione microinterruttore salita vasca, 28
Regolazione minimo valvola gas, 26
Regolazioni, raccomandazioni per le, 26
Ricerca guasti, 16
Riempimento e svuotamento vasca, 13
Ripristino apparecchiatura, 12

S Scarico fumi, allacciamento, 22
Scopo del manuale, 3
Segnali di sicurezza e informazione, 7
Sicurezza e informazione, segnali di, 7
Sicurezza, dispositivi di, 6
Sicurezza, norme per la, 8
Sollevamento e movimentazione, 18
Sostituzione boccola aria bruciatore (291BR1G - 291BR2G), 30
Sostituzione dispositivo ribaltamento vasca, 31
Sostituzione parti, raccomandazioni per la, 29
Sostituzione ugello bruciatore, 30
Sostituzione ugello spia pilota, 31
Spia pilota, sostituzione ugello, 31
Svuotamento e riempimento vasca, 13

T Trasformazione alimentazione elettrica (291BR1GA - 291BR2GA), 23
Trasformazione alimentazione gas, 25
Trasporto, 18

U Ugello bruciatore, sostituzione, 30
Ugello spia pilota, sostituzione, 31
Uso e funzionamento, raccomandazioni per, 9

V Valvola gas, regolazione minimo, 26
Vasca, riempimento e svuotamento, 13
Ventilazione locale, 19

IT

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è diviso in due parti.

1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IT

C1 396162200.fm

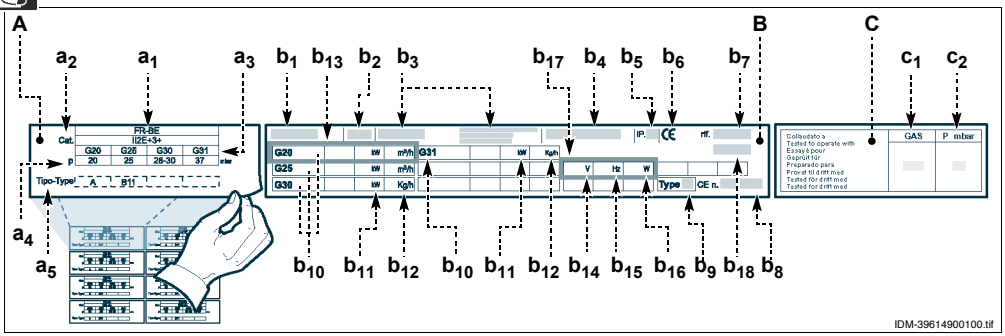
IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Targa complementare
a_1) Paese di utilizzo
a_2) Categoria apparecchiatura
a_3) Tipo di gas
a_4) Pressione gas
a_5) Tipo di scarico fumi
B) Targa di identificazione
b_1) Modello apparecchiatura
b_2) Tipo di personalizzazione
b_3) Identificazione costruttore
b_4) Numero di matricola
b_5) Indice di protezione
b_6) Marcatura CE di conformità
b_7) Norma di riferimento
b_8) Numero certificato CE
b_9) Tipo famiglia prodotto
b_{10}) Tipo di gas
b_{11}) Potenza dichiarata (kW)
b_{12}) Consumo gas
b_{13}) Indicatore gas collaudo
b_{14}) Tensione (V)
b_{15}) Frequenza (Hz)
b_{16}) Potenza elettrica assorbita (W)
b_{17}) Indicatore tensione collaudo
b_{18}) Data di costruzione
C) Targa gas collaudo
c_1) Tipo di gas
c_2) Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta **(A)**, a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard - Tipo B11 = scarico alto).

Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal costruttore per il collaudo è necessario asportare la targhetta **(C)** e applicare l'indicatore **(b_{13})** sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

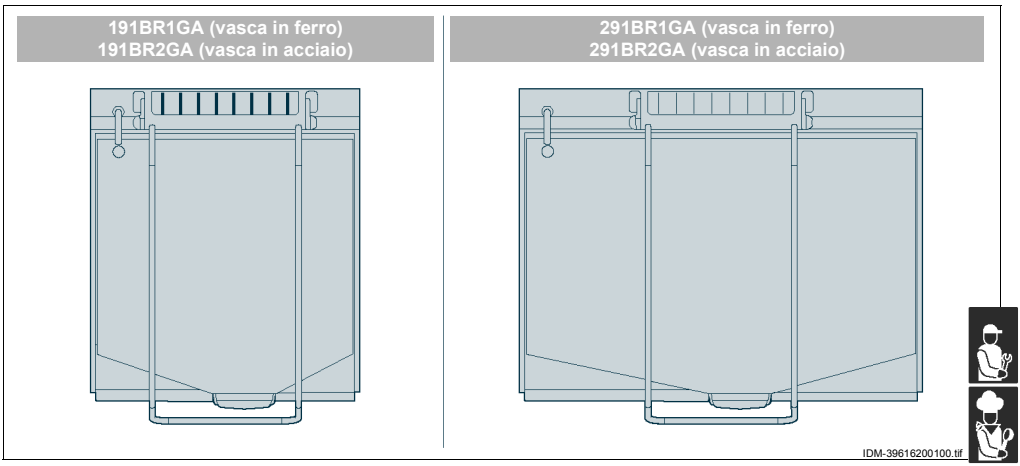
Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La brasiera, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).



Organi principali

A)Coperchio vasca

B)Vasca di cottura: è realizzata in ferro 191BR1GA-291BR1GA o in acciaio inox 191BR2GA-291BR2GA.

C)Scarico fumi (tipo A): per evacuare i fumi generati dal bruciatore.

D)Erogatore acqua: per direzionare il flusso dell'acqua.

E)Portello di ispezione: per controllare l'accensione della spia pilota.

F)Manopola comando bruciatore: per accendere e spegnere il relativo bruciatore e spia pilota.

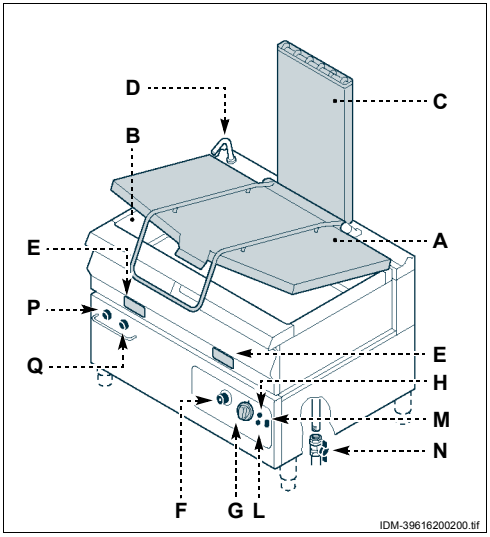
G)Manopola di comando: per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura e per impostare la temperatura di riscaldamento.

H)Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

L)Spia temperatura: per segnalare la fase di riscaldamento della vasca.

M)Interruttore riempimento vasca: per riempire d'acqua la vasca di cottura.

N)Attacco alimentazione gas: serve per allacciare l'alimentazione del gas



P)Pulsante: serve per sollevare la vasca e per consentirne lo svuotamento.

Q)Pulsante: serve per abbassare la vasca in posizione di lavoro.

IT

C1 396162001m

DATI TECNICI

Vedi tabelle e “Scheda allacciamenti” in fondo al manuale.

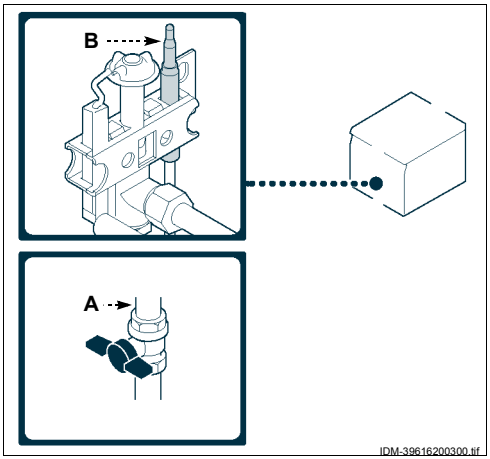
DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A) Rubinetto alimentazione gas: serve per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.

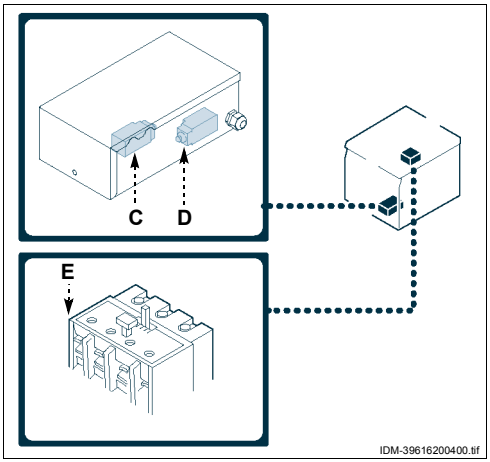
B) Termocoppia di sicurezza: blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma



C) Microinterruttore discesa vasca: rileva il finecorsa "basso" della vasca e consente l'accensione del bruciatore e l'immissione dell'acqua in vasca soltanto quando la vasca è completamente abbassata.

D) Microinterruttore salita vasca: rileva il finecorsa "alto" della vasca e consente il posizionamento della vasca fino alla posizione di massimo sollevamento.

E) Relè termico: disattiva l'alimentazione elettrica del motore in caso di surriscaldamento.



Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A) Targa identificazione costruttore e apparecchiatura

B) Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

C) Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

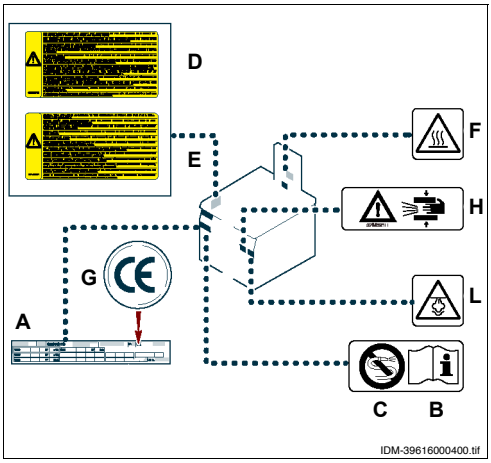
D) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati”.

E) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione”.

F) Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

G) Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

H) Pericolo di schiacciamento arti superiori: non introdurre le mani all'interno della pentola in fase d'uso.



L) Pericolo di scottatura: fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

A) Griglia di scarico

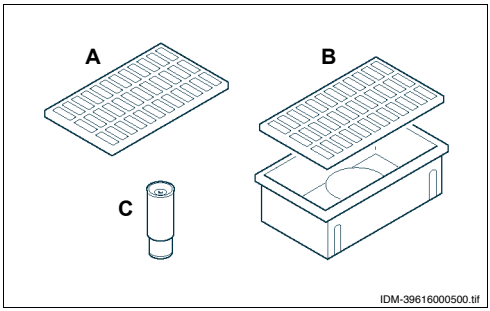
B) Sifone di scarico

C) Piedi di appoggio

D) Kit per installazione “a ponte” (vedi pag. 20)

E) Kit telaio di appoggio (vedi pag. 20)

L) Kit trave di sostegno (vedi pag. 20)



IT

NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le “regole della buona tecnica di costruzione”. Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che le manopole di comando siano disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.

IT

NORME PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.
Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- Emissioni nell'atmosfera
- Scarichi dei liquidi
- Gestione dei rifiuti
- Contaminazione del suolo
- Uso delle materie prime e delle risorse naturali
- Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

- Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
- In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
- In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

IT

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO E FUNZIONAMENTO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Manopola di comando: per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura e per impostare la temperatura di riscaldamento.

B) Manopola comando bruciatore: per accendere e spegnere il relativo bruciatore e spia pilota.

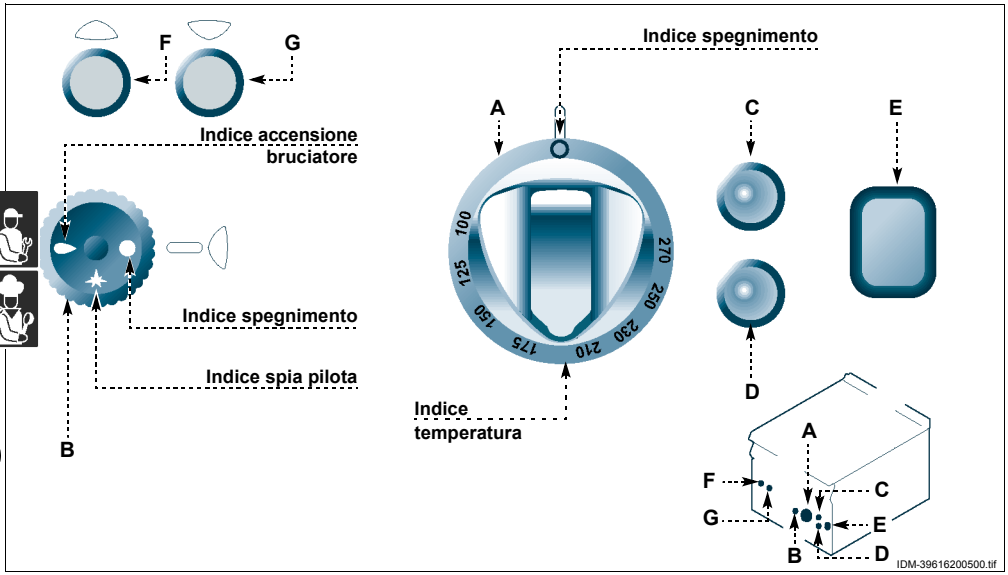
C) Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

D) Spia temperatura: per segnalare la fase di riscaldamento della vasca.

E) Interruttore riempimento vasca: per immettere acqua nella vasca di cottura e per interrompere l'erogazione dell'acqua a riempimento effettuato.

F) Pulsante: serve per sollevare la vasca e per consentirne lo svuotamento.

G) Pulsante: serve per abbassare la vasca in posizione di lavoro.



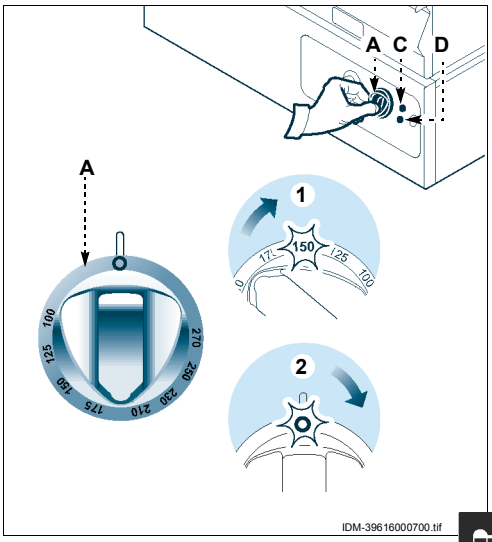
IT

Accensione

Importante

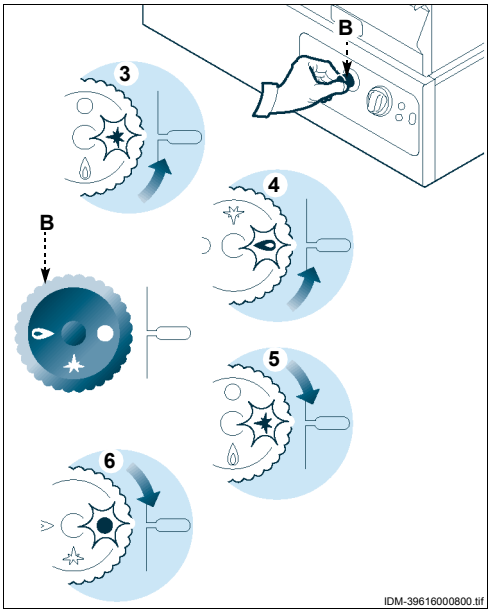
Prima di effettuare questa operazione controllare che la vasca non sia sollevata e che sia completamente in battuta sulla parte fissa.

1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.
2 - Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. **1**) per attivare l'alimentazione elettrica.
La spia di rete **(C)** si accende.
3 - Premere e ruotare la manopola **(B)** in senso antiorario (pos. **3**) per accendere la spia pilota.
Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia.
4 - Premere e ruotare la manopola **(B)** in senso antiorario (pos. **4**) per accendere il bruciatore.
5 - Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. **1**) in corrispondenza della temperatura desiderata.
La spia temperatura **(D)** si accende. A temperatura raggiunta, la spia si spegne.



Spegnimento

1 - Premere e ruotare la manopola **(B)** in senso orario (pos. **5**) per spegnere il bruciatore.
La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.
Premere e ruotare la manopola **(B)** in senso orario (pos. **6**) per spegnere la spia pilota.
2 - Ruotare la manopola **(A)** (pos. **2**) per disattivare l'alimentazione elettrica.
La spia di rete **(C)** si spegne.
3 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
4 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



IT

Importante

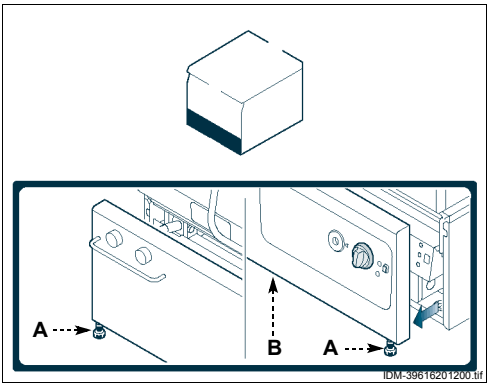
Il ripristino deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato.

Cautela - Avvertenza

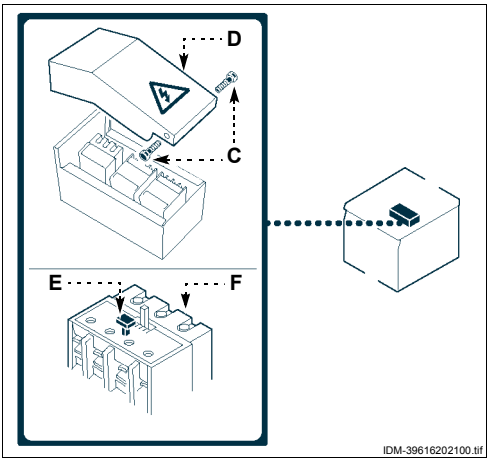
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

In caso di intervento del relè termico ripristinare le condizioni di esercizio nel modo indicato

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
2 - Lasciare raffreddare l'apparecchiatura per 10 min circa.
3 - Svitare le viti **(A)** e smontare il cruscotto **(B)**.



4 - Svitare le viti **(C)** per smontare il coperchio **(D)**.
5 - Premere il pulsante **(E)** del relè termico **(F)** per autorizzare la rimessa in funzione.
6 - Montare il coperchio **(D)** e fissarlo con le viti.
7 - Rimontare il cruscotto **(B)** ad operazione ultimata.
8 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



IT

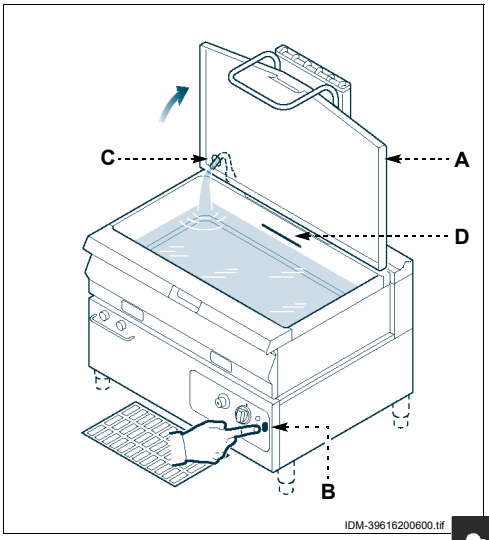
RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO VASCA

Riempimento

Importante

Prima di effettuare questa operazione controllare che la vasca non sia sollevata e che sia completamente in battuta sulla parte fissa.

1 - Sollevare il coperchio **(A)**.
2 - Premere l'interruttore **(B)** per riempire la vasca d'acqua attraverso l'erogatore **(C)**.
3 - Premere l'interruttore **(B)** quando l'acqua ha raggiunto il livello di riferimento **(D)**.
4 - Chiudere il coperchio **(A)**.



Svuotamento

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Sollevare il coperchio **(A)**.
3 - Premere e mantenere premuto il pulsante **(B)** per inclinare la vasca e consentire il suo svuotamento.

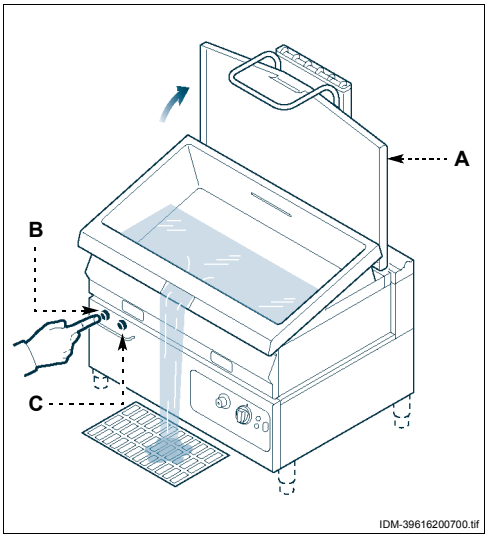
Importante

Non forzare l'inclinazione della vasca, per non provocare danni al dispositivo di sollevamento.

4 - Premere e mantenere premuto il pulsante **(C)** per riportare la vasca alla posizione iniziale.
5 - Chiudere il coperchio **(A)**.

Importante

Non premere mai contemporaneamente i pulsanti (B-C).



IT

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas e disattivare l'alimentazione elettrica principale.
2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
5 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

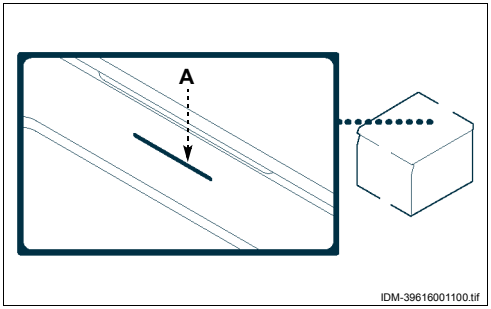
CONSIGLI PER L'USO

Importante

Utilizzare l'apparecchiatura per effettuare cotture in umido (brasati, carni al sugo, intingoli, ecc.); ogni altro uso è considerato improprio.

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
– Verificare che il livello dell'acqua non superi mai il limite indicato **(A)**.
– Non utilizzare l'apparecchiatura per la frittura di alimenti.



MANUTENZIONI 5

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:
– Il mantello esterno.
– La vasca di cottura (vedi pag. 15).
– Gli accessori (vedi pag. 15).
– L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 15).

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:
– Controllo pressione gas e tenuta impianto.
– Verifica efficienza termocoppia di sicurezza.
– Verifica efficienza canna fumaria ed eventuale pulizia.
– Verificare efficienza impianto elettrico.
– Verifica efficienza microinterruttori.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

– Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
– Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
– Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

– Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
– Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
– Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
– Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
– Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

Importante

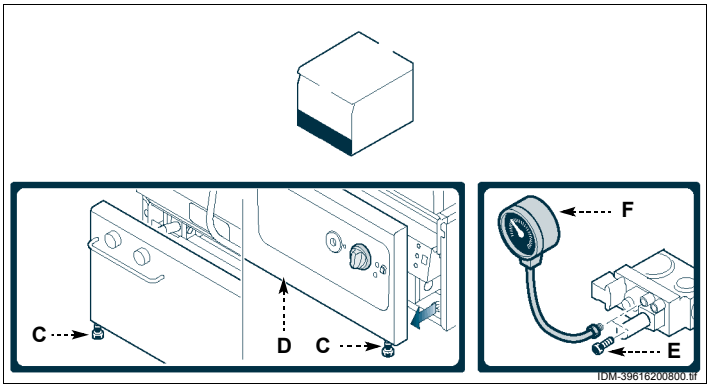
Se non correttamente pulito il fondo in ferro della vasca di cottura può ossidarsi. È necessario che al termine dell'utilizzo la vasca venga accuratamente lavata ed asciugata e sul fondo venga steso, in modo uniforme, un sottile velo di olio o di grasso alimentare.

IT

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare il pannello **(D)**.
3 - Svitare la vite **(E)** della presa di pressione.
4 - Collegare il manometro **(F)** alla presa di pressione.
5 - Riempire la vasca d'acqua e riaprire il rubinetto alimentazione gas.
6 - Accendere il bruciatore e ruotare la manopola sulla posizione di fiamma massima (vedi pag. 11) e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
7 - Spegnere il bruciatore, scollegare il manometro e ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata.
Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas.	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale.
La spia pilota non si accende.	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera. **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota si accende ma il bruciatore rimane spento		Controllare lo stato del termostato e attivare l'eventuale dispositivo di consenso all'accensione
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
Difficoltà nella rotazione della manopola comando bruciatore	Malfunzionamento valvola gas	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
L'acqua non viene erogata	Elettrovalvola riempimento guasta	Verificare il collegamento dell'elettrovalvola **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Interruttore riempimento guasto	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Vasca sollevata o non in battuta sulla parte fissa.	Controllare che la vasca non sia sollevata o che non sia completamente in battuta sulla parte fissa.

IT

Inconvenienti	Cause	Rimedi
La vasca non si solleva.	Pulsante di sollevamento vasca guasto	**Importante** **Contattare il servizio assistenza**
	Relè termico intervenuto	Lasciare raffreddare il motore elettrico e ripristinare il relè termico (vedi pag. 12) **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Motore elettrico guasto	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Microinterruttore finecorsa alto guasto	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**

IT

C1 396162200.fm

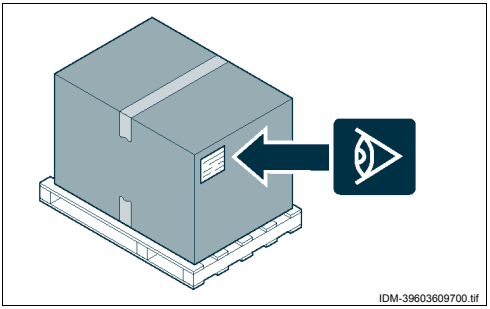
RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

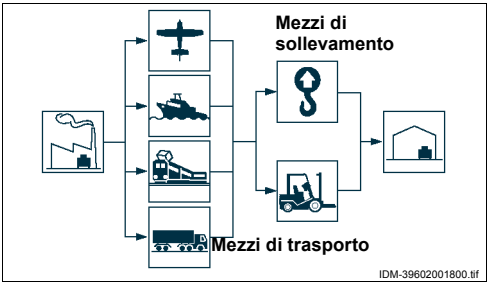
IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.


IDM-39603609700.tif

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



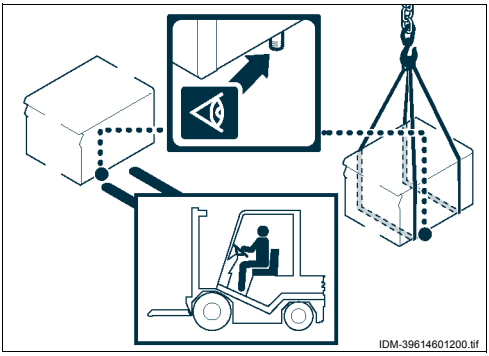
IDM-39602001800.tif

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.
Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al tubo di alimentazione gas.


IDM-39614601200.tif

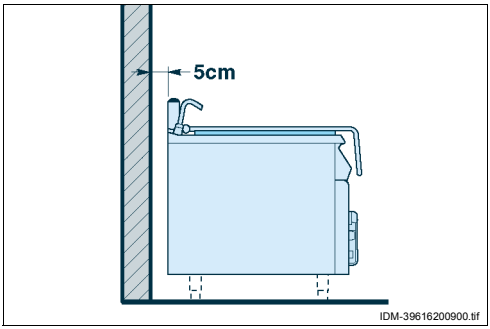
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.

Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete



non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150 °C.

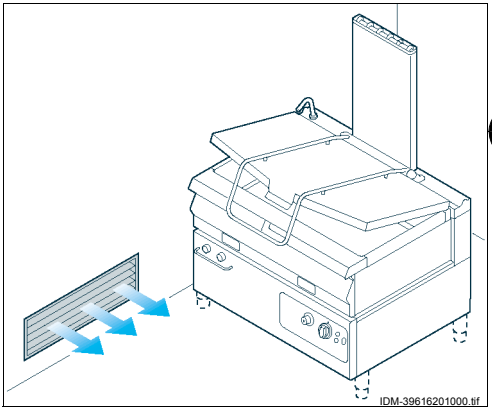
Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo (Decreto ministeriale n°74 - 12/14/96, UNICIG 87/23).

Prevedere un sistema di drenaggio del pavimento in corrispondenza del punto di scarico della vasca.

VENTILAZIONE LOCALE

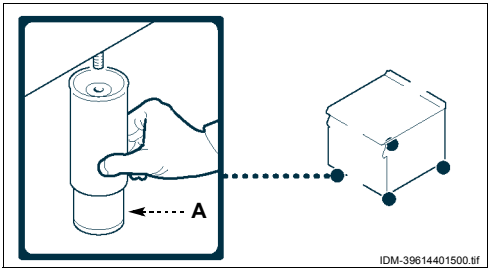
Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



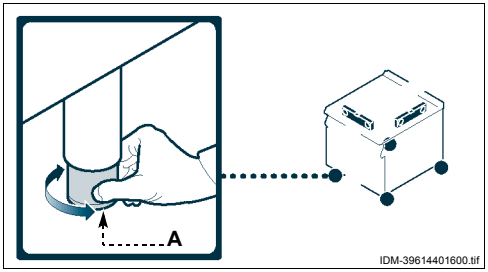
INSTALLAZIONE ACCESSORI

Avvitare i piedi di appoggio **(A)** in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



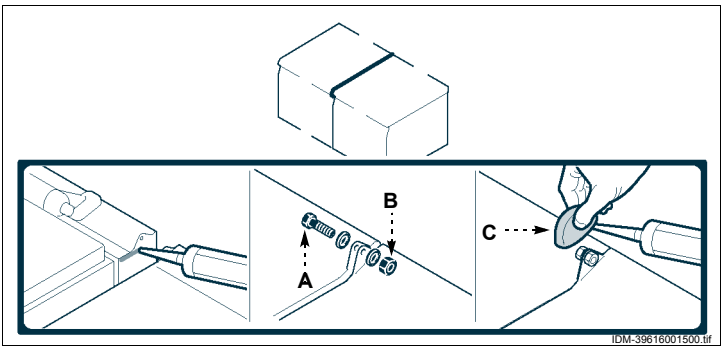
LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.



1 - Applicare del sigillante per uso alimentare sui lati da accostare.

2 - Accostare le apparecchiature.

3 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(A-B)**.

4 - Asportare il sigillante eccedente.

5 - Applicare il sigillante all'interno del coperchio **(C)** e montarlo per coprire la zona di fissaggio.

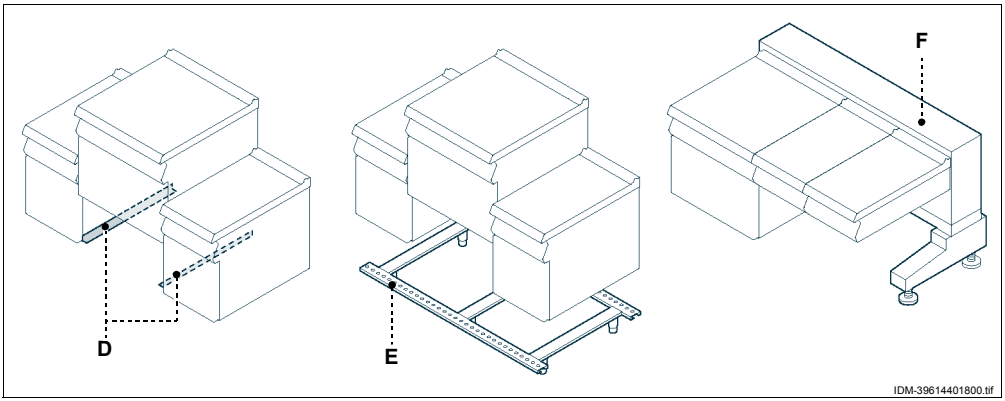
IT

Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento:

D) Kit per installazione “a ponte”

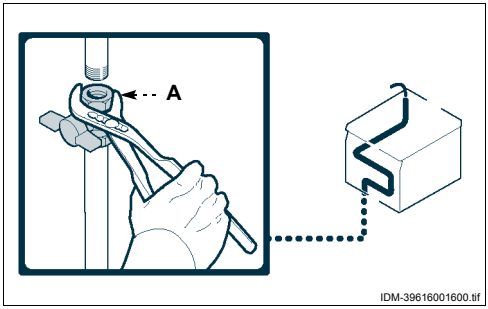
E) Kit telaio di appoggio

F) Kit trave di sostegno



ALLACCIAMENTO ACQUA

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua. A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.



Cautela - Avvertenza

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella.

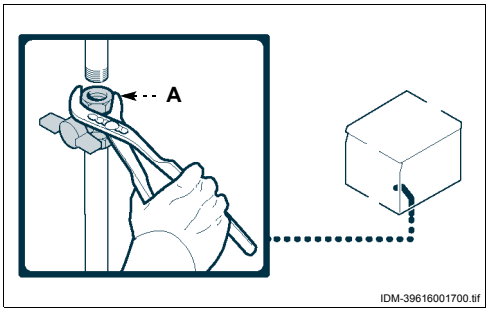
Descrizione	Valore
Pressione	200÷450 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conduttività	< 200 mS/cm
Durezza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenuto di sali e ioni metallici	
Cloruri	< 30 mg/l
Solfati	< 40 mg/l
Ferro	< 0,1 mg/l
Rame	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l

ALLACCIAMENTO GAS

Importante

Chi è autorizzato ad effettuare tale operazione deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, dovrà eseguire l'allacciamento a regola d'arte e tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi. Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.



Importante

Il rubinetto (A), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere possibile individuare immediatamente il suo stato (aperto o chiuso).

IT

C1 396162200.fm

ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI

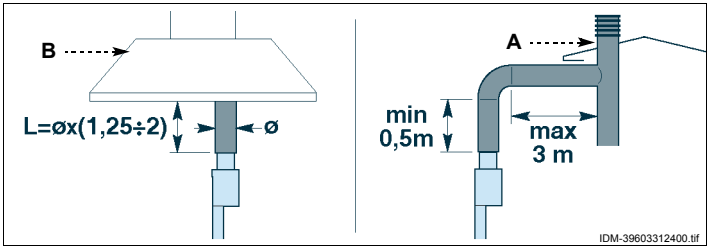
Importante

Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

Allacciamento a camino con tiraggio naturale

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Collegare la presa di scarico dell'apparecchiatura al camino **(A)**, con un tubo che rispetti le dimensioni riportate in figura.



Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa **(B)** e inserire un tubo delle dimensioni riportate in figura sulla presa di scarico dell'apparecchiatura.

Importante

Il ventilatore dell'impianto di aspirazione forzata si deve accendere automaticamente con l'apertura del rubinetto alimentazione gas.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

IT

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V1N non commutabile (solo per versione 191BR1GA - 191BR2GA).

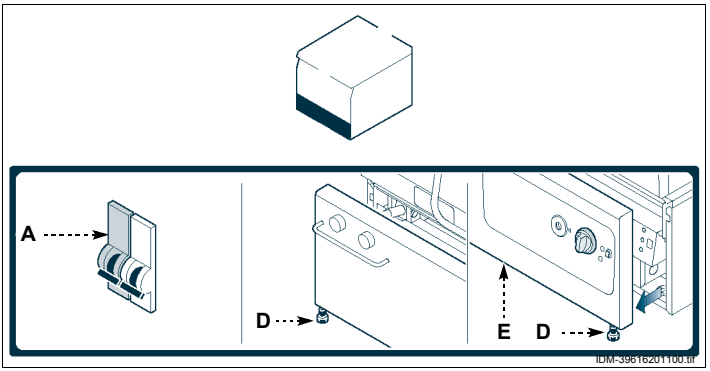
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V3N, commutabile a 230V3 (solo per versione 291BR1GA - 291BR2GA).

Cautela - Avvertenza

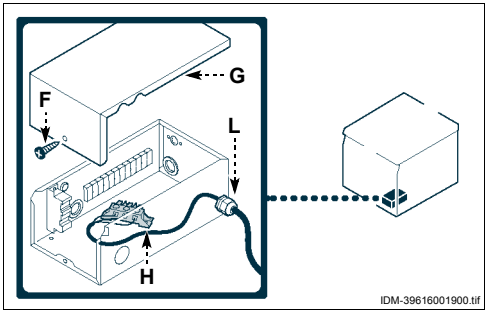
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.



2 - Svitare le viti **(D)** e smontare il cruscotto **(E)**.
3 - Svitare la vite **(F)** per smontare il coperchio **(G)**.
4 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(H)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.
Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.
5 - Serrare il pressacavo **(L)**.



Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

6 - Montare il coperchio **(G)** e fissarlo con la vite **(F)**.
7 - Rimontare il cruscotto **(E)** ad operazione ultimata.

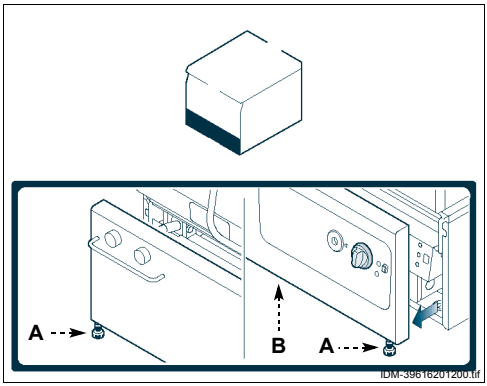
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA (291BR1GA - 291BR2GA)

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.

Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

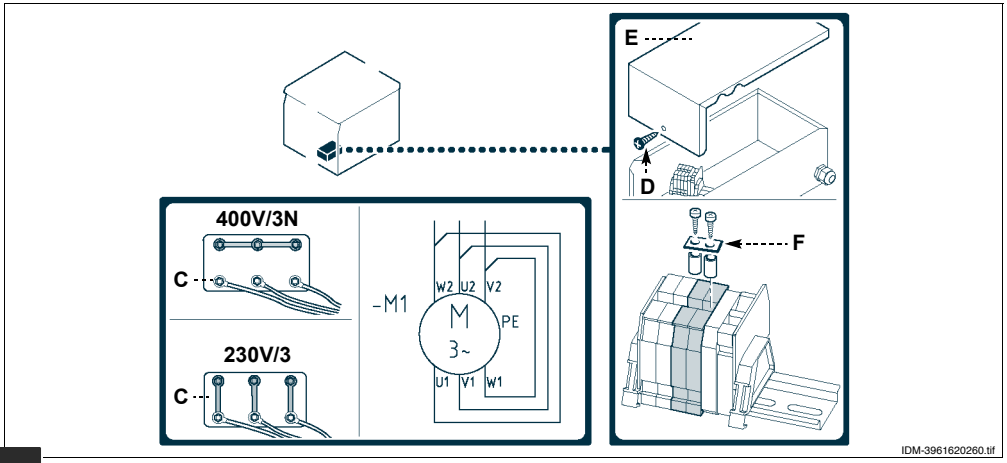
1 - Svitare le viti **(A)** e smontare il cruscotto **(B)**.



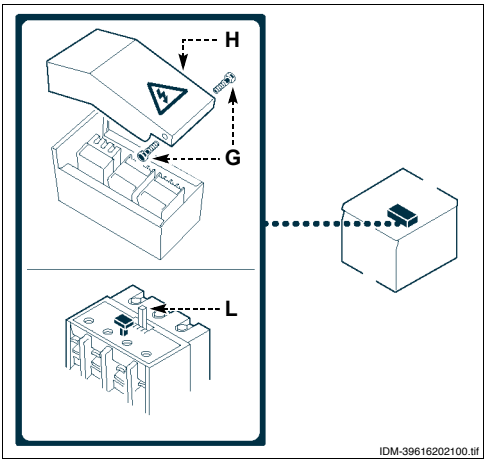
IT

C1396161200.fm

2 - Modificare i collegamenti della morsettiera **(C)** come indicato in figura.
3 - Svitare la vite **(D)** per smontare il coperchio **(E)**.
4 - Inserire il ponte **(F)** per collegare elettricamente i morsetti.
5 - Rimontare il coperchio e riavvitare le viti.



6 - Svitare le viti **(G)** per smontare il coperchio **(H)**.
7 - Agire sulla leva **(L)** per tarare il salva motore a 1 A.
8 - Rimontare il coperchio e riavvitare le viti.
9 - Rimontare il cruscotto **(B)**.

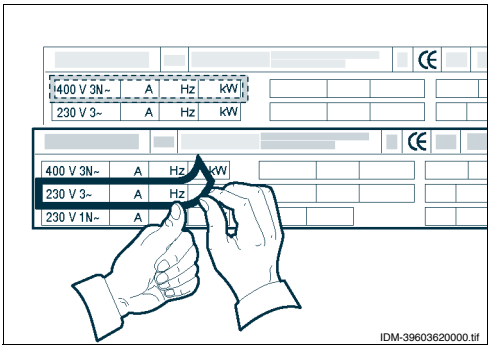


IT

10 - Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.

Importante

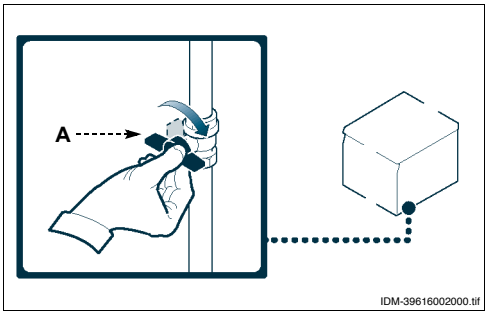
Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.



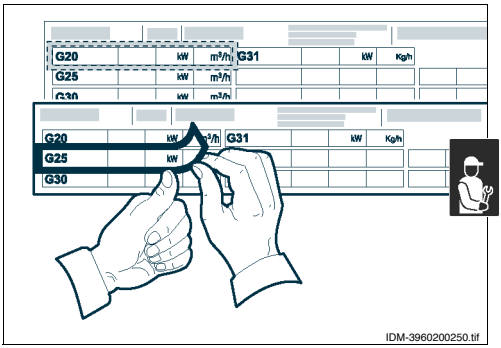
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS

L'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.
Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
2 - Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 30)
3 - Sostituire l'ugello della spia pilota (vedi pag. 31)
4 - Regolare il minimo sulla valvola gas (vedi pag. 26).
5 - Sostituire, se necessario, la boccola aria primaria del bruciatore (vedi pag. 30).



6 - Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.



Importante

Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.

COLLAUDO APPARECCHIATURA

IT

Importante

Prima della messa in servizio, occorre eseguire il collaudo dell'impianto, per valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.
2 - Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
3 - Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti.
4 - Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 25).
5 - Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore.
6 - Verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo (vedi pag. 26).
7 - Verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza.
8 - Verificare che non vi siano perdite di gas.
9 - Verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relative al paese di utilizzo.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

Importante

Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

REGOLAZIONE MINIMO VALVOLA GAS

Importante

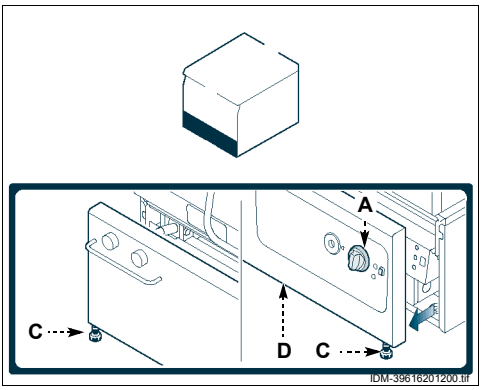
Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 25). Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

Metano e gas liquido

Procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas e disattivare l'alimentazione elettrica principale.

2 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.

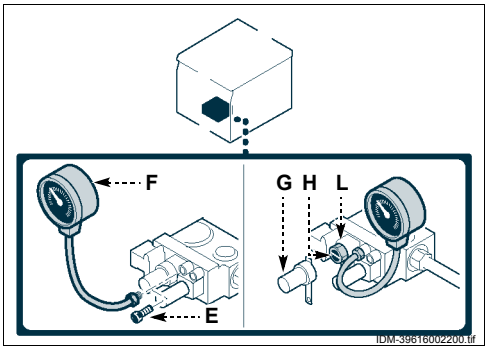


IT

3 - Svitare la vite **(E)** della presa di pressione.
4 - Collegare il manometro **(F)** alla presa di pressione.
5 - Ruotare in senso antiorario la protezione **(G)** ed estrarla.
6 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas e riattivare l'alimentazione elettrica principale.
7 - Accendere il bruciatore e ruotare la manopola di comando **(A)** sulla posizione di temperatura massima (vedi pag. 11)
8 - Ruotare la manopola di comando **(A)** in senso antiorario fino al raggiungimento della potenza ridotta.
Si sentirà lo scatto della commutazione.
9 - Regolare la pressione tramite la vite **(H)** in funzione del tipo di gas erogato, fino a quando sul manometro compare il valore corrispondente (vedi Tabella iniettori)
– Ruotare in senso orario per aumentare la pressione
– Ruotare in senso antiorario per diminuire la pressione

Importante

Il dado (L) deve essere completamente avvitato.

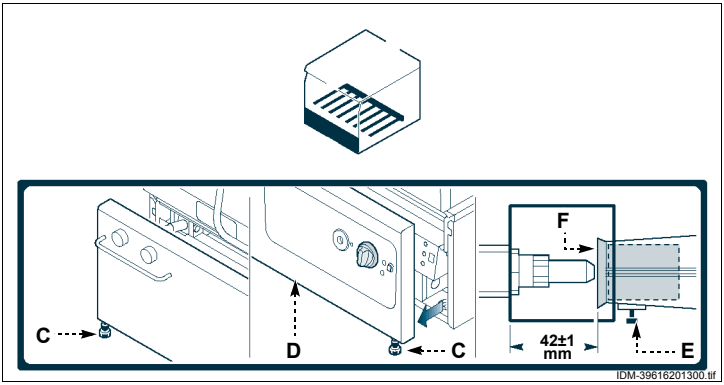


10 - Verificare la stabilità della fiamma.
11 - Spegnere e accendere il bruciatore alcune volte per verificare che la regolazione sia stata eseguita correttamente.
12 - Spegnere il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
13 - Avvitare completamente la vite **(E)**.
14 - Sigillare le viti **(E-H)** con vernice a regolazione ultimata.
15 - Rimontare la protezione **(G)**.
16 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.

REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE (291BR1GA - 291BR2GA)

IT

Per questa operazione procedere nel modo indicato.
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.
3 - Allentare la vite di bloccaggio **(E)**.
4 - Regolare la posizione della boccola **(F)** alla distanza riportata in figura.
5 - Stringere la vite **(E)**.
Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
6 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.



C1 396162200.fm

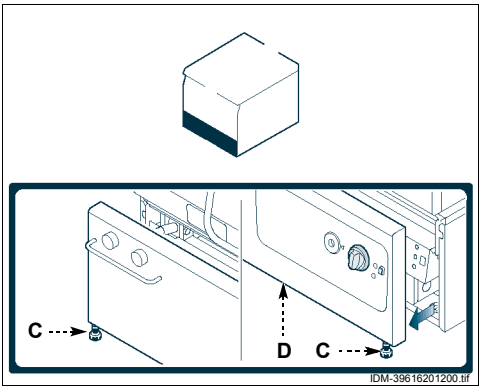
REGOLAZIONE MICROINTERRUTTORE DISCESA VASCA

Importante

Eseguire questa regolazione con la vasca completamente abbassata.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.



2 - Svitare la vite **(E)** per smontare il coperchio **(F)**.

3 - Allentare la vite **(G)**.

4 - Portare la staffa **(H)** in battuta sul microinterruttore **(L)**.

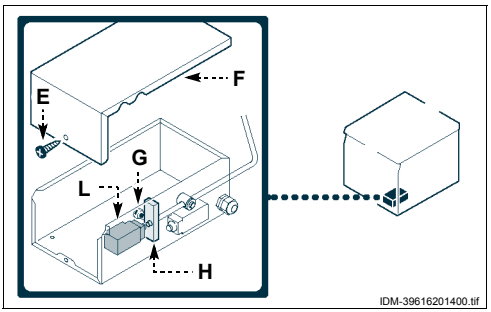
5 - Serrare la vite **(G)**.

6 - Montare il coperchio **(F)** e fissarlo con la vite **(E)**.

7 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.

8 - Alzare ed abbassare la vasca per verificare che la regolazione sia corretta (la vasca dovrà appoggiarsi in battuta sulla parte fissa).

9 - Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 11) e controllare il suo regolare funzionamento (la spia temperatura deve essere accesa).



IT

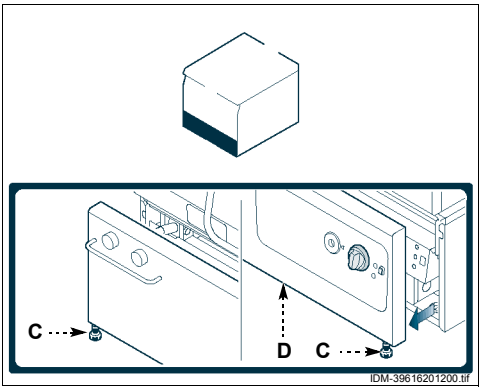
REGOLAZIONE MICROINTERRUTTORE SALITA VASCA

Importante

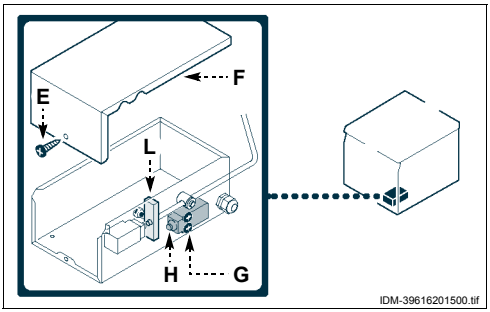
Eseguire questa regolazione con la vasca completamente sollevata.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.



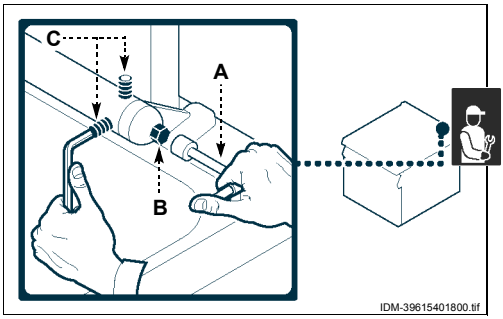
2 - Svitare la vite **(E)** per smontare il coperchio **(F)**.
3 - Allentare le viti **(G)**.
4 - Portare il microinterruttore **(H)** in battuta sulla staffa **(L)**.
5 - Serrare le viti **(G)**.
6 - Montare il coperchio **(F)** e fissarlo con la vite **(E)**.
7 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.
8 - Alzare ed abbassare la vasca per verificare che la regolazione sia corretta.



REGOLAZIONE BILANCIAMENTO COPERCHIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Inserire la chiave **(A)** nell'esagono **(B)**.
2 - Tenere saldamente la chiave **(A)** e, contemporaneamente, svitare le viti di bloccaggio **(C)**.
3 - Ruotare la chiave **(A)** in senso orario per caricare la molla o in senso antiorario per scaricarla.
4 - Ottenuto il giusto bilanciamento, avvitare le viti **(C)** senza stringerle.
5 - Agire sulla chiave **(A)** per ruotare l'albero fino a posizionarlo su una delle sedi predisposte.
6 - Serrare a fondo le viti **(C)**.



IT

SOSTITUZIONE PARTI 9

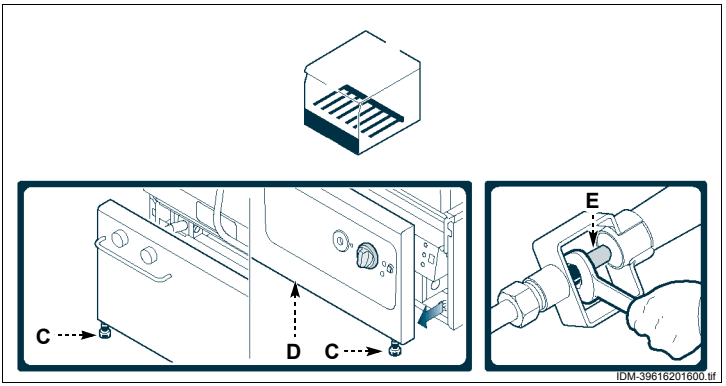
RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone. Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali. Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

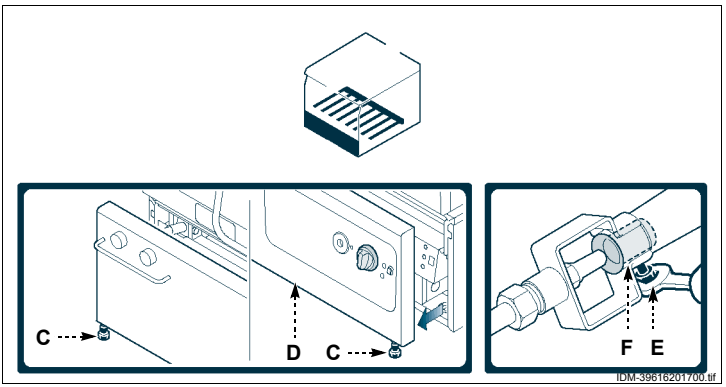
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.
3 - Svitare l'ugello **(E)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
4 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE BOCCOLA ARIA BRUCIATORE (291BR1GA - 291BR2GA)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.
3 - Allentare la vite **(E)**.
4 - Estrarre la boccola **(F)** e sostituirla con quella adatta al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Serrare la vite **(E)**.
6 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.

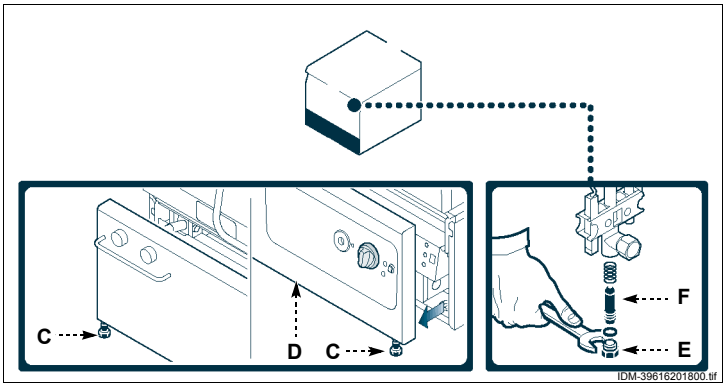


IT

SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

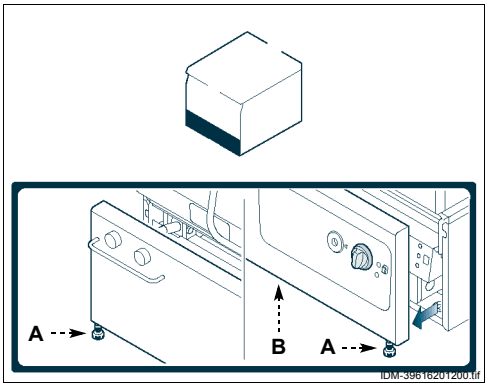
1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.
3 - Svitare il raccordo **(E)**.
4 - Estrarre l'ugello **(F)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
5 - Riavvitare il raccordo **(E)**.
6 - Rimontare il cruscotto **(D)** ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE DISPOSITIVO RIBALTAMENTO VASCA

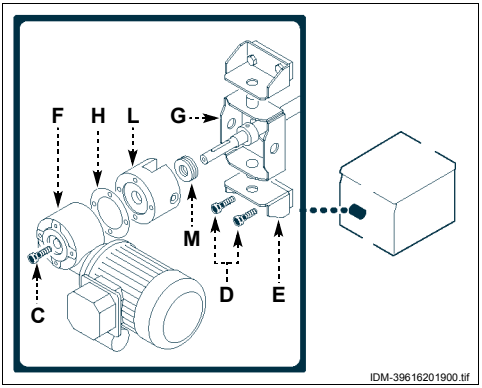
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
2 - Svitare le viti **(A)** e smontare il cruscotto **(B)**.

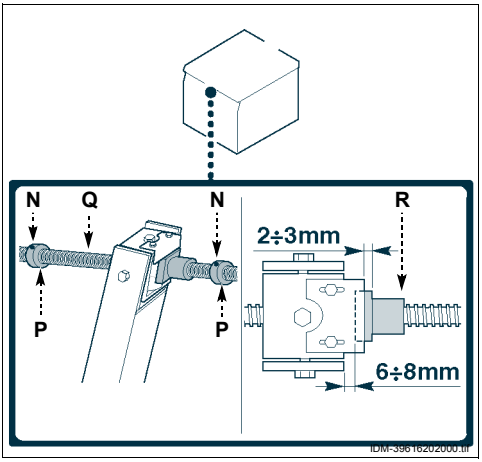


IT

3 - Svitare la vite **(C)**.
4 - Svitare le viti **(D)** per smontare il supporto **(E)**.
5 - Sfilare il motoriduttore e i suoi componenti.
6 - Sostituire, se necessario, il motoriduttore **(F)**, il supporto **(G)**, la guarnizione **(H)**, l'antirotazione **(L)** e il cuscinetto **(M)**.



7 - Allentare le viti **(N)** e smontare le boccole **(P)**.
8 - Svitare e sostituire la barra filettata **(Q)**.
9 - Regolare la posizione della boccola **(R)** alla distanza riportata in figura.
10 - Rimontare le boccole **(P)** e serrare le viti **(N)**.



Importante

Lubrificare la barra filettata (Q) con grasso a base di Teflon (Tecnolube Seal RHEOLUBE 368F, OKS 265, ecc.).

11 - Rimontare il motoriduttore **(F)** e i suoi componenti.
12 - Rimontare il supporto **(E)** e fissarlo con le apposite viti.
13 - Inserire la vite **(C)** e serrarla.
14 - Rimontare il cruscotto **(B)** ad operazione ultimata.

IT

DISMISSIONE APPARECCHIATURA

Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

WARNING

A) Read the manual carefully before carrying out any procedure.

B) When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

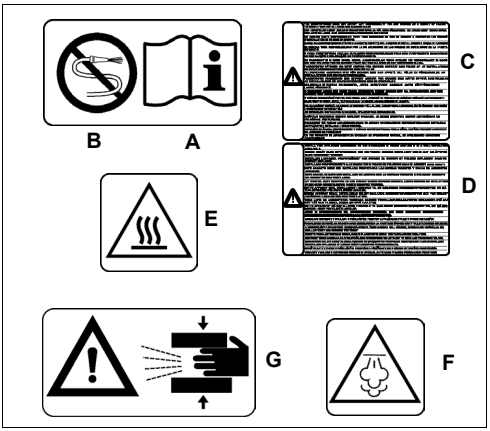
C) Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only.

D) No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions.

E) Watch out for hot surfaces.

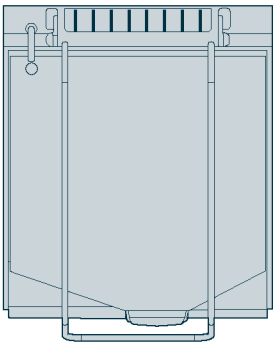
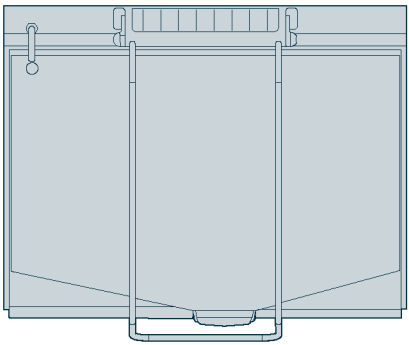
F) Take care, very hot steam.

G) Never insert hands in the pan while in use.



Important

If it is not properly cleaned, the iron bottom of the cooking well may rust. The well must be thoroughly washed and dried after use, and a thin even coating of edible oil or fat must be applied to the bottom.

191BR1GA (iron well)	291BR1GA (iron well)
	

Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Important

Never force the well, as this may damage the tilting mechanism.

Important

Use the appliance only for slow cooking (braising, stewing, sauces, etc.); all other uses are improper.

CONTENTS

	ref.	chapters	page
1st PART	1	GENERAL INFORMATION	3
	2	TECHNICAL INFORMATION	5
	3	SAFETY	8
	4	USE AND OPERATION	9
	5	SERVICING	14
	6	FAULT	16
2nd PART	7	HANDLING AND INSTALLATION	18
	8	ADJUSTMENTS	26
	9	REPLACING PARTS	29
		ANNEXES	I÷IX

INDEX

A Adjusting burner primary air (291BR1GA - 291BR2GA), 27
Adjusting gas valve minimum setting, 26
Adjusting the lid counter-balancing, 29
Adjusting the well "fully lowered" microswitch, 28
Adjusting the well "fully raised" microswitch, 28
Adjustments, recommendations for, 26
Appliance and constructor, identification, 4
Appliance, decommissioning, 32
Appliance, general description, 5
Appliance, installation, 19
Appliance, lengthy downtimes, 14
Appliance, testing, 25
Appliances in banks, assembly, 20
Assembly appliances in banks, 20

C Checking gas pressure, 15
Cleaning instructions, 15
Connection of fume exhaust vent, 22
Constructor and appliance, identification, 4
Controls, description, 10
Conversion of electricity supply (291BR1GA - 291BR2GA), 23
Conversion of gas supply, 25

D Decommissioning the appliance, 32
Description of controls, 10

E Electrical connection, 22
Environmental impact safety regulations, 8

F Faults, troubleshooting, 16
Filling and emptying the well, 13

G Gas connection, 21
Gas pressure, checking, 15
gas valve minimum setting, adjusting, 26
gas valve, adjusting minimum setting, 26
Gas, checking pressure, 15
General description of appliance, 5

H Handling and installation, recommendations for, 18
Handling and lifting, 18

I Identification of constructor and appliance, 4
Information for the reader, 3
Installation and handling, recommendations for, 18
Installation of the appliance, 19
Installing accessories, 19
Instructions, cleaning, 15

L Lengthy downtimes of appliance, 14
Levelling, 20
Lifting and handling, 18

O Optional accessories, 7

P Packaging and unpacking, 18
Procedure for requesting service, 4
Purpose of the manual, 3

R Recommendations for adjustments, 26
Recommendations for handling and installation, 18
Recommendations for replacing parts, 29
Recommendations for servicing, 14
Recommendations for use, 9
Replacement of parts, recommendations for, 29
Replacement of the burner nozzle, 30
Replacement of the pilot light injector, 31
Replacing the burner air bushing (291BR1GA - 291BR2GA), 30
Replacing the well tilting device, 31
Resetting the appliance, 12
Room ventilation, 19

S Safety and information signs, 7
Safety and information, signs relating to, 7
Safety devices, 6
Safety regulations, 8
Safety, devices for, 6
Safety, regulations for, 8
Service, procedure for requesting, 4
Servicing, recommendations for, 14

GB

Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden.
The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.
© 2002 - Authors of texts, illustrations and paging: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italy) - The constructor is authorised to reproduce the texts in whole or in part, provided the author is identified.

Switching the burner on and off, 11
T Technical data, 6
Testing of the appliance, 25
Transport, 18
Troubleshooting, 16
U Unpacking and packaging, 18
Use, recommendations for, 9
Use, useful advice for, 14
Useful advice for use, 14
W Water connection, 21

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.
As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.
A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.
Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

C1 396162200.fm

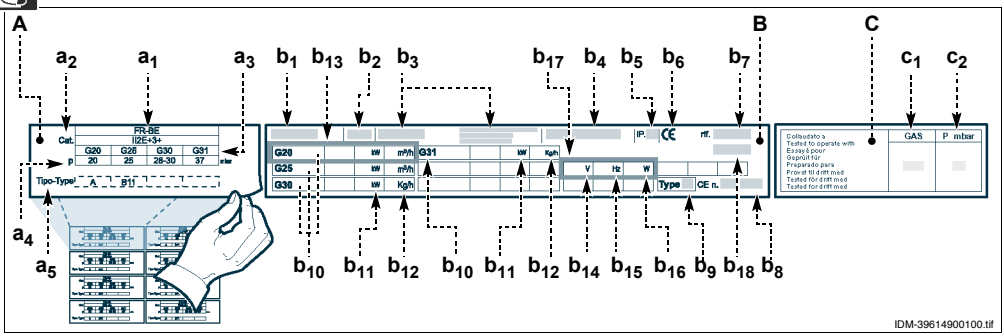
IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Extra nameplate
a_1) Country of use
a_2) Appliance category
a_3) Type of gas
a_4) Gas pressure
a_5) Type of fume exhaust vent
B) Nameplate
b_1) Appliance model
b_2) Type of customisation
b_3) Constructor identification
b_4) Serial number
b_5) Protection class
b_6) EC conformity mark
b_7) Reference standard
b_8) EC certificate number
b_9) Product family type
b_{10}) Type of gas
b_{11}) Rated power (kW)
b_{12}) Gas consumption
b_{13}) Testing gas indicator frame
b_{14}) Voltage (V)
b_{15}) Frequency (Hz)
b_{16}) Electricity power consumption (W)
b_{17}) Test voltage indicator
b_{18}) Date of construction
C) Testing gas plate
c_1) Type of gas
c_2) Gas pressure

The installer must select the plate **(A)** and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type A = standard fume exhaust vent – Type B11 = tall fume exhaust vent).

If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the constructor for testing, the installer has to remove the plate **(C)** and apply the indicator **(b_{13})** against the data of the gas for use on the nameplate.



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

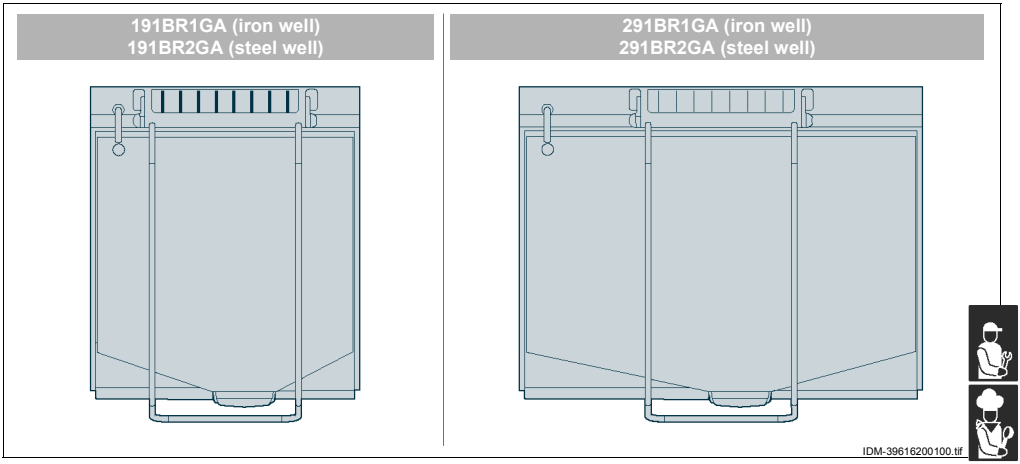
Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The bratt pan, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).



Main Parts

A) Well lid

B) Cooking well: in iron 191BR1GA-291BR1GA or stainless steel 191BR2GA-291BR2GA.

C) Fume exhaust vent (Type A): for removal of the fumes generated by the burner

D) Adjustable water spout: directs the flow of water

E) Inspection slit: for checking that the pilot light is lit.

F) Burner control knob: lights and turns off the relative burner and pilot light.

G) Control knob: turns the appliance's electricity supply on and off and sets the heating temperature.

H) Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

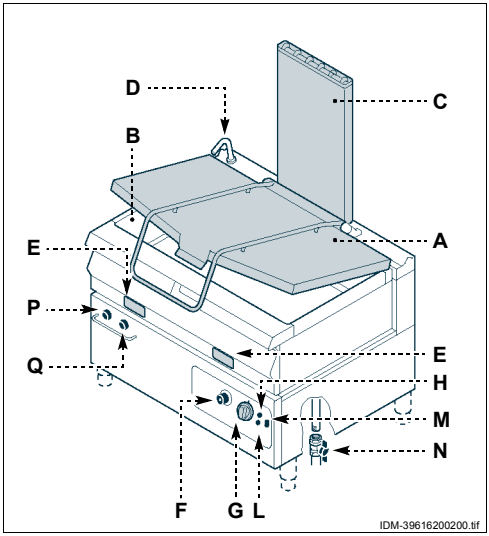
L) Temperature light: indicates that heating of the well is in progress.

M) Well filling switch: for filling the cooking well with water.

N) Gas supply connection: for connection of the gas supply

P) Button: used to raise the well so that it can be emptied.

Q) Button: used to lower the well into the working position.



GB

TECHNICAL DATA

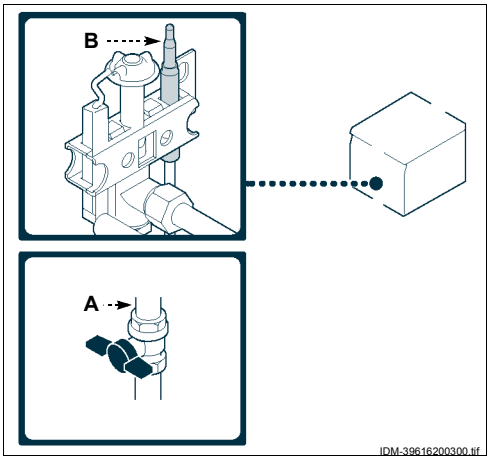
See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.
The illustration shows the position of the devices.

A) Gas supply tap: for turning the connection to the gas supply line on and off.

B) Safety thermocouple: cuts out the gas supply if the flame goes out



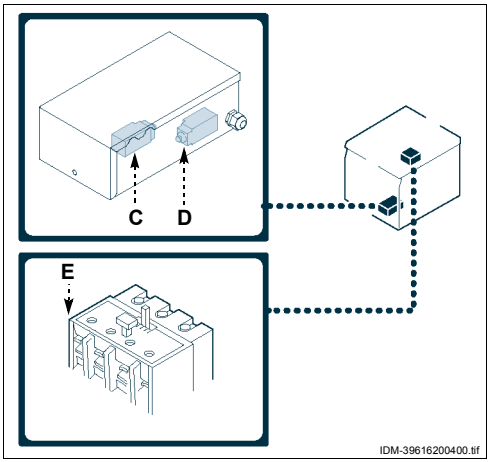
C) Well lowering microswitch: detects that the well is in the "fully lowered" position and ensures that the burner can only be ignited and water fed into the well when it is in this position.

D) Well raised microswitch: detects that the well is in the "raised" position and allows it to be lifted to the fully raised setting.

E) Overload cutout: cuts off the electricity supply to the motor in case of overheating.

Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data

B) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

C) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

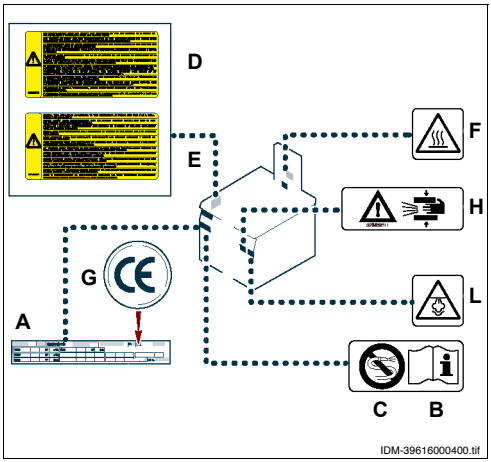
E) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F) Burn hazard: watch out for hot surfaces.

G) CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.

H) Arm crushing hazard: never insert hands in the pan while in use.

L) Scald hazard: take care, very hot steam.



OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

A) Drain grid

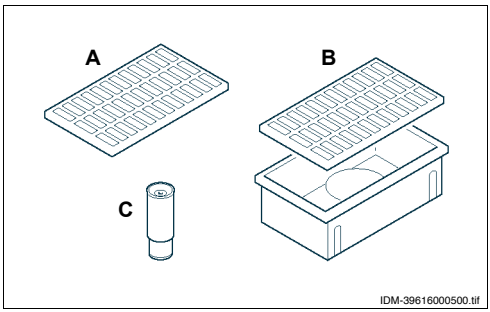
B) Drain siphon

C) Feet

D) "Bridge" installation kit (see page 20)

E) Supporting frame kit (see page 20)

F) Supporting beam kit (see page 20)



GB

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

GB

ENVIRONMENTAL IMPACT SAFETY REGULATIONS

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.

The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

- Atmospheric emissions
- Discharge of liquid effluents
- Waste management
- Soil contamination
- Use of raw materials and natural resources
- Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

– All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
– During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
– If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

USE AND OPERATION 4

GB

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A) Control knob: turns the appliance's electricity supply on and off and sets the heating temperature.

B) Burner control knob: lights and turns off the relative burner and pilot light.

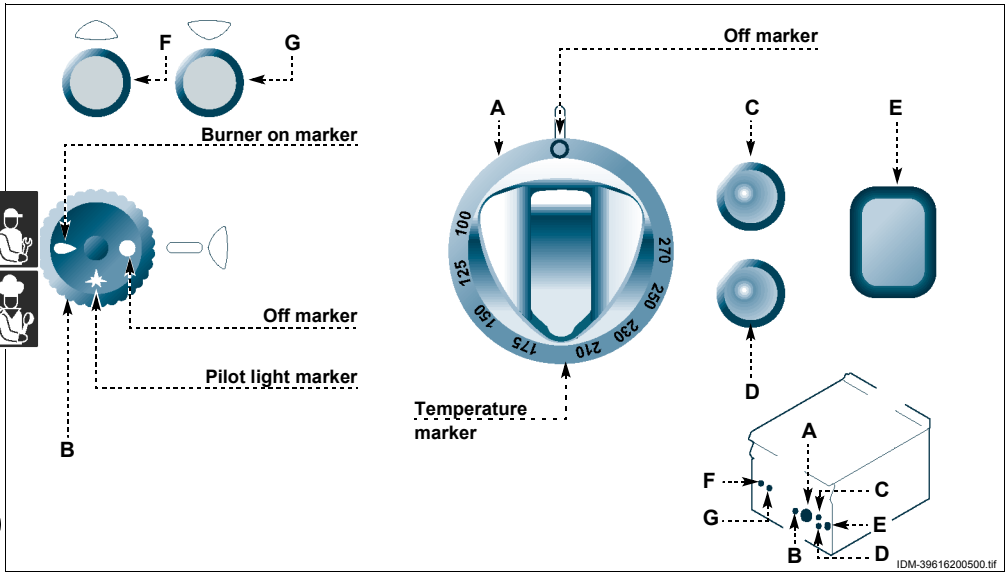
C) Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

D) Temperature light: indicates that heating of the well is in progress.

E) Well filling switch: for delivering water to the cooking well and turning off the water supply once the well is full.

F) Button: used to raise the well so that it can be emptied.

G) Button: used to lower the well into the working position.



GB

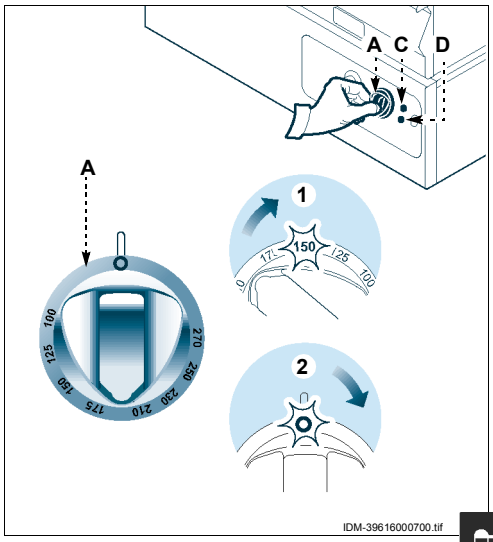
SWITCHING THE BURNER ON AND OFF

Lighting

Important

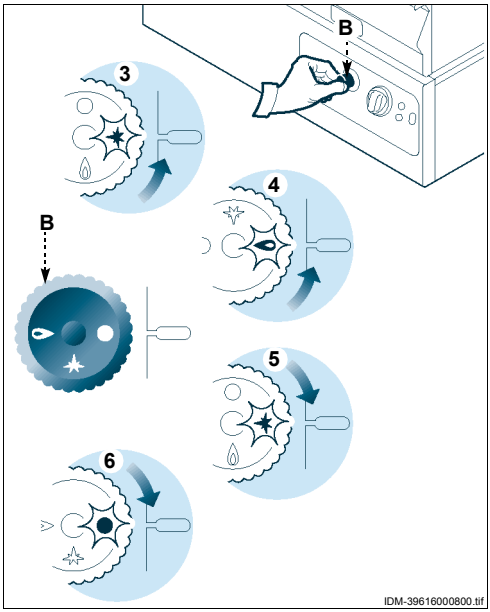
Before proceeding with this operation check that the well is not raised and resting firmly on fixed part of appliance.

1 - Turn on the gas supply tap.
2 - Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **1**) to turn on the electricity supply.
The mains light **(C)** comes on.
3 - Press the knob **(B)** and turn it anti-clockwise (pos. **3**) to light the pilot light.
Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.
4 - Press the knob **(B)** and turn it anti-clockwise (pos. **4**) to light the burner.
5 - Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **1**) to the temperature required.
The temperature light **(D)** comes on. The light goes out once the temperature is reached.



Turning off

1 - Press the knob **(B)** and turn it clockwise (pos. **5**) to turn off the burner.
The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.
2 - Press the knob **(B)** and turn it clockwise (pos. **6**) to turn off the pilot light.
3 - Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **2**) to turn off the electricity supply.
The mains light **(C)** goes out.
4 - Turn off the gas supply tap.
5 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.



GB

RESETTING THE APPLIANCE

Important

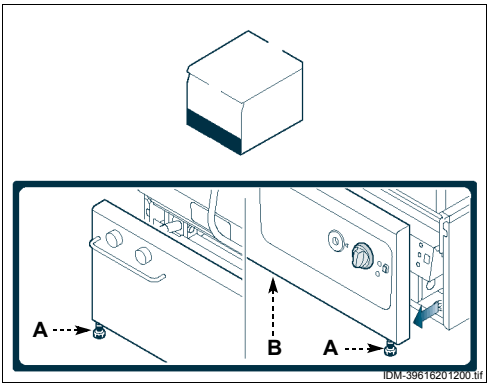
The appliance must only be reset by skilled, authorised staff.

Caution - warning

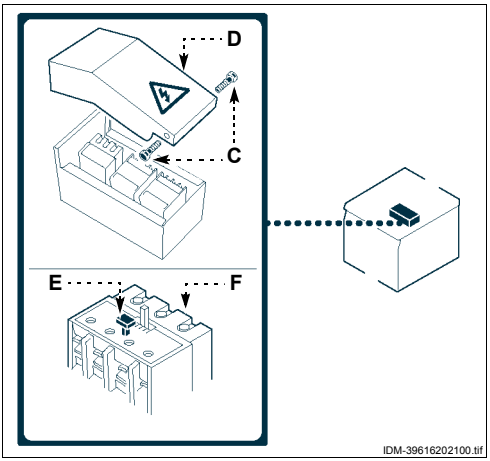
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

If the overload cutout is tripped, the appliance has to be restored to working conditions as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
2 - Allow the appliance to cool for about 10 min.
3 - Undo the screws **(A)** and remove the control panel **(B)**.



4 - Undo the screws **(C)** to remove the lid **(D)**.
5 - Press the button **(E)** of the overload cutout **(F)** to authorise the restart.
6 - Fit the lid **(D)** and secure it with the screws.
7 - Replace the control panel **(B)** on completion of the operation.
8 - Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.



GB

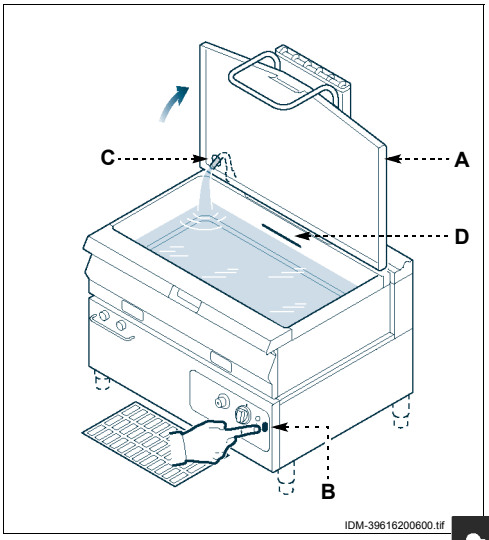
FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

Important

Before proceeding with this operation check that the well is not raised and resting firmly on fixed part of appliance.

1 - Raise the lid **(A)**.
2 - Press the switch **(B)** to fill the well with water by means of the spout **(C)**.
3 - Press the switch **(B)** once the water has reached the level mark **(D)**.
4 - Close the lid **(A)**.



Emptying

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Raise the lid **(A)**.
3 - Press and hold button **(B)** to tilt and empty the well.

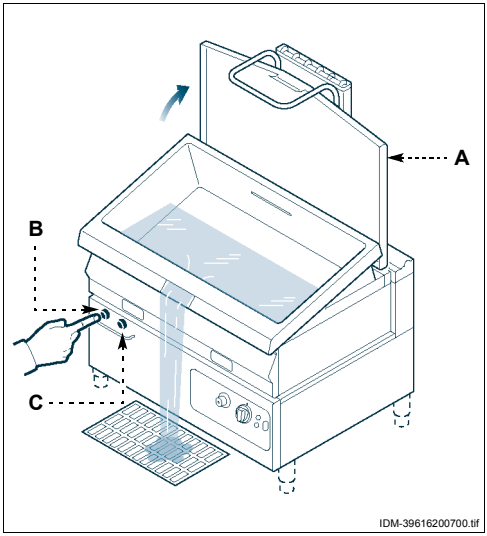
Important

Never force the well, as this may damage the tilting mechanism.

4 - Press and hold button **(C)** to return to the well to its original position.
5 - Close the lid **(A)**.

Important

Never press the (B-C) buttons simultaneously.



GB

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap and switch off the main electricity supply.
2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
4 - Carry out all the servicing procedures.
5 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

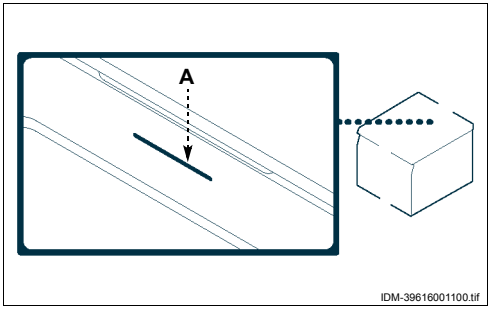
USEFUL ADVICE FOR USE

Important

Use the appliance only for slow cooking (braising, stewing, sauces, etc.); all other uses are improper.

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– Use only the accessories recommended by the constructor.
– Check that the water level never exceeds the marked level **(A)**.
– Never use the appliance for frying.



SERVICING 5

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

GB

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

– The outer casing
– The well (see page 15)
– The accessories (see page 15)
– The appliance and the surrounding environment (see page 15)

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

– A check on the gas pressure and system tightness
– A check on the efficiency of the safety thermocouple
– A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary
– check that the electrical system is in good working order
– Check that the microswitches are in good working order

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

– Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
– Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
– After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.

Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

– Rinse surfaces with drinking water and dry.
– Pressurised water jets may only be used on external parts.
– Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
– Remove food residues immediately before they set.
– Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

Important

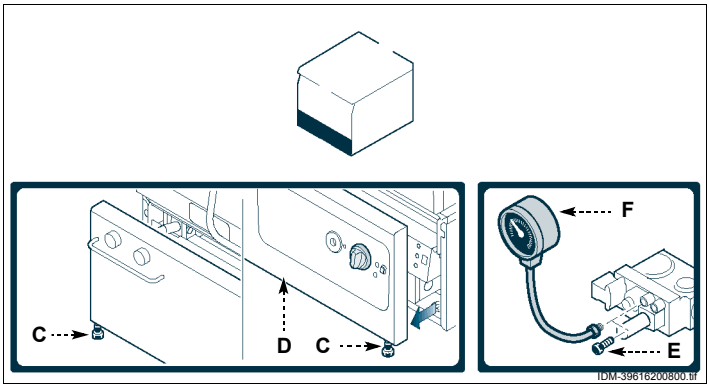
If it is not properly cleaned, the iron bottom of the cooking well may rust. The well must be thoroughly washed and dried after use, and a thin even coating of edible oil or fat must be applied to the bottom.

CHECKING GAS PRESSURE

GB

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the panel **(D)**.
3 - Undo the screw **(E)** of the pressure connection.
4 - Connect the pressure gauge **(F)** to the pressure test point.
5 - Fill the well with water and turn the gas supply tap back on.



6 - Light the burner and turn the knob to the full flame setting (see page 11), then check that the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).

7 - Turn off the burner, disconnect the pressure gauge and restore the initial conditions after completing the operation.

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Faults	Causes	Remedies
Smell of gas.	Occasional leak because flame has gone out.	Turn off the gas supply tap and ventilate the room.
The pilot light does not ignite.	The spark ignition devices are not working.	Check that the ignition devices are in good working order Light by hand with a naked light **Important** **Contact the after-sales service**
	Air in pipelines due to long period out of use.	Make more attempts to light the flame.
The pilot light goes out.	The thermocouple has not warmed up enough.	Make more attempts to light the flame.
The pilot light ignites but the burner remains off.		Check the condition of the thermostat and activate any ignition enabling device.
The flame is yellow.	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips.	**Important** **Contact the after-sales service**
Burner control knob is stiff.	Gas valve malfunction.	**Important** **Contact the after-sales service**
No water delivered.	Filler solenoid valve faulty.	Check the solenoid valve connection **Important** **Contact the after-sales service**
	Filling switch malfunction.	**Important** **Contact the after-sales service**
	Well raised or not resting on fixed part of appliance.	Check that the well is not raised or not resting firmly on fixed part of appliance.

GB

Faults	Causes	Remedies
The well does not rise	Well lifting button faulty	**Important** **Contact the after-sales service**
	Overload cutout tripped	Allow the motor to cool down and reset the overload cutout (see page 12) **Important** **Contact the after-sales service**
	Electric motor faulty	**Important** **Contact the after-sales service**
	"Well raised" microswitch faulty	**Important** **Contact the after-sales service**

GB

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

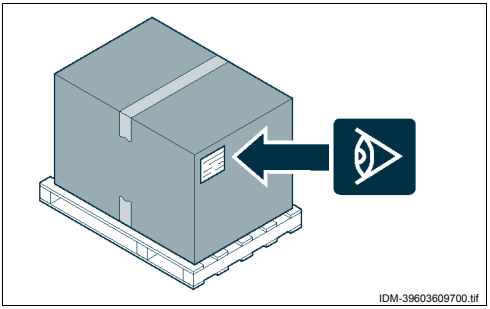
Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

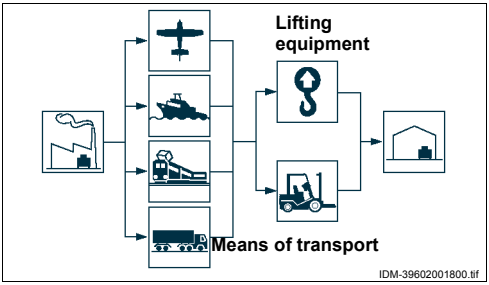
When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.

GB

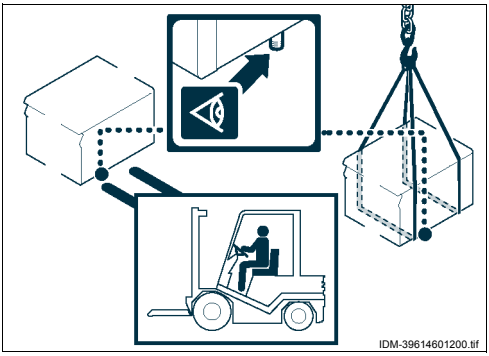


HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the gas supply pipe.



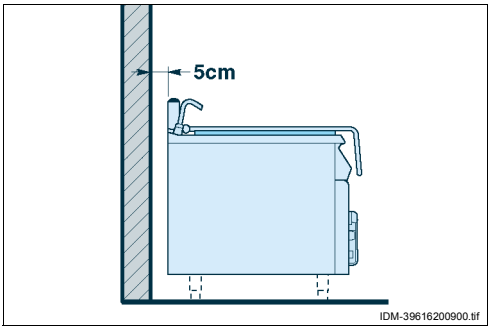
INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile worksites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Appliances must be at some distance from the wall (at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C)

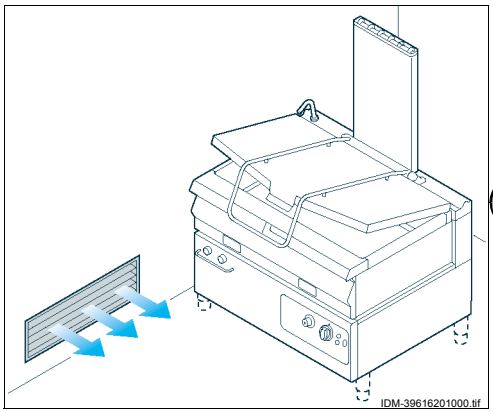


Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use. Provide a drain in the floor for the well to empty into.

ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

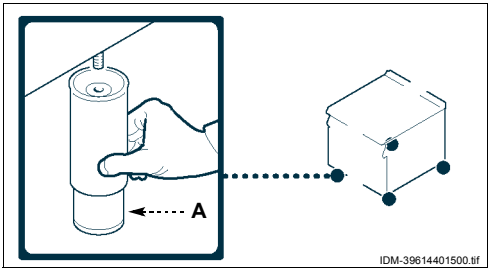
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



GB

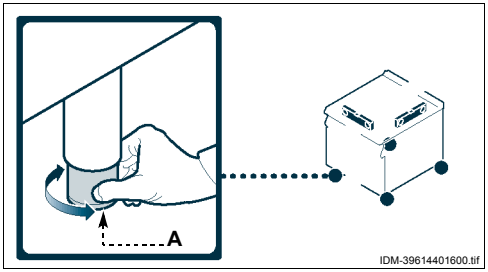
INSTALLING ACCESSORIES

Screw the feet **(A)** onto the structure in the connection points.



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

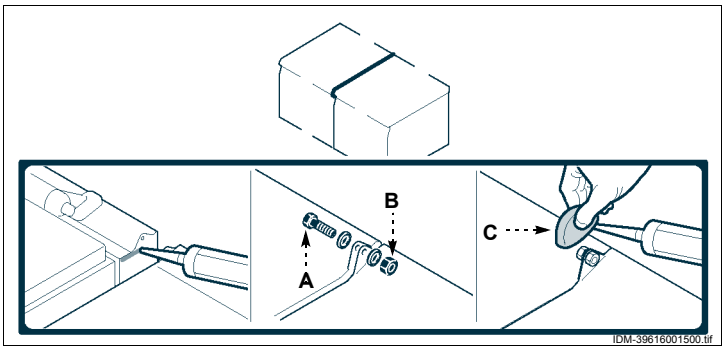
1 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.

2 - Place the appliances side by side.

3 - Connect the appliance using the screws and nuts **(A-B)**.

4 - Remove the excess sealant.

5 - Apply the sealant to the inside of the lid **(C)**, and fit it to cover the fixing zone.



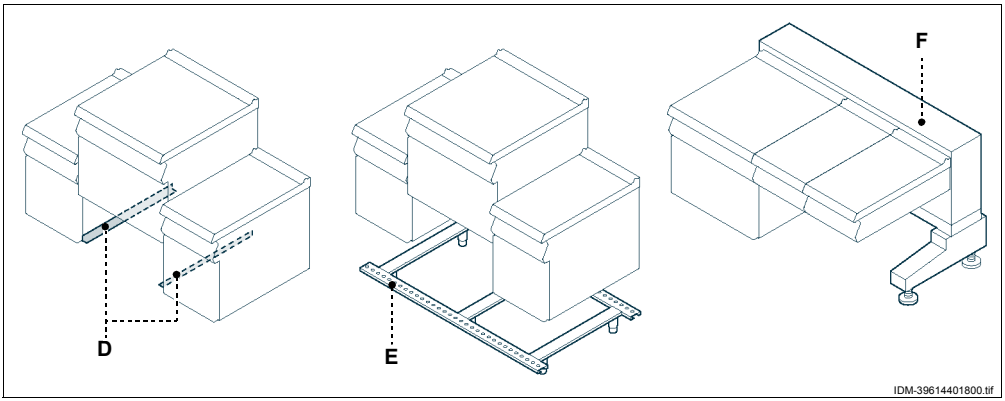
GB

A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks:

D) "Bridge" installation kit

E) Supporting frame kit

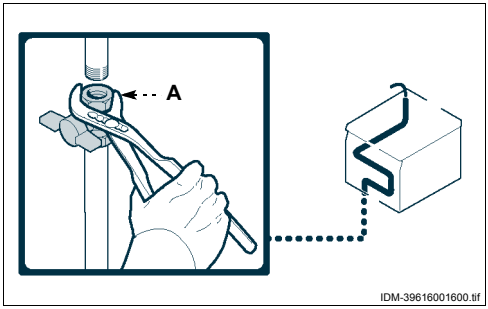
F) Supporting beam kit



C1 396162200.fm

WATER CONNECTION

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the water supply to be cut off when necessary. Easily accessible filters must be fitted downstream of the tap.



Caution - warning

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.

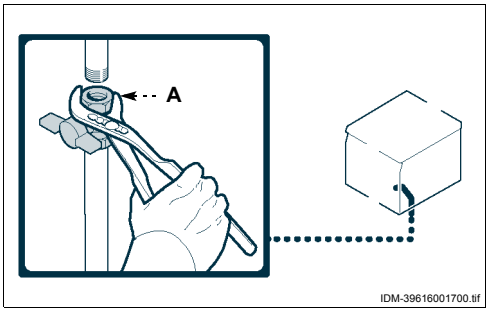
Description	Value
Pressure	200÷450 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conductivity	< 200 mS/cm
Hardness	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Salt and metallic ion content	
Chlorides	< 30 mg/l
Sulphates	< 40 mg/l
Iron	< 0,1 mg/l
Copper	< 0.05 mg/l
Manganese	< 0,05 mg/l

GAS CONNECTION

Important

Those authorised to carry out this operation must have experience acquired and certified in the specific sector, must make the connection to the proper standards, and must comply with all the relevant regulations and legislation. Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the gas supply to be cut off when necessary.



Important

The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.

GB

CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT

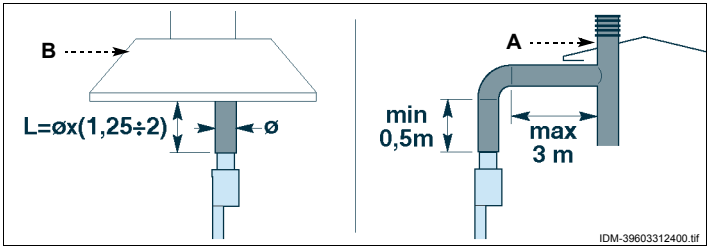
Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

Connecting to a flue with natural draught

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Connect the appliance's exhaust outlet to the flue **(A)** using a line complying with the dimensions shown in the diagram.



Connecting to a fan extractor hood

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Position the appliance underneath the hood **(B)** and connect a line of the dimensions shown in the diagram to the appliance's exhaust outlet.

Important

The fan of the extraction system must switch on automatically when the gas supply tap is turned on.

ELECTRICAL CONNECTION

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 230V1N, which cannot be switched to other values (For version 191BR1GA - 191BR2GA only).

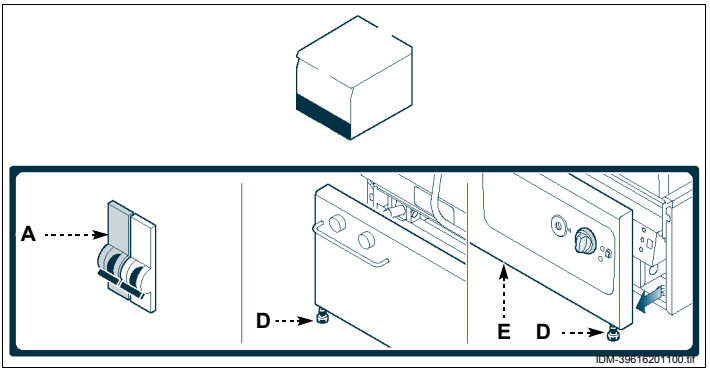
The appliance is supplied with operating voltage 400V3N, which can be switched to 230V3 (For version 291BR1GA - 291BR2GA only).

Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

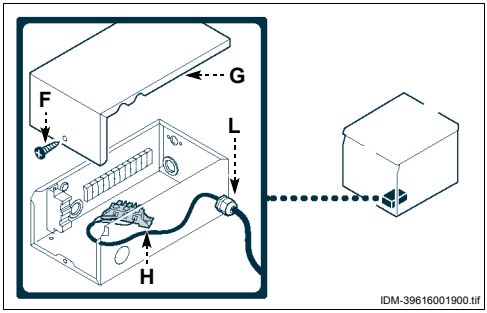
1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.



GB

C1 396162200.fm

2 - Undo the screws **(D)** and remove the control panel **(E)**.
3 - Undo the screws **(F)** to remove the lid **(G)**.
4 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(H)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.
5 - Tighten the cable gland **(L)**.



Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

6 - Fit the lid **(G)** and secure it with the screw **(F)**.
7 - Replace the control panel **(E)** on completion of the operation.

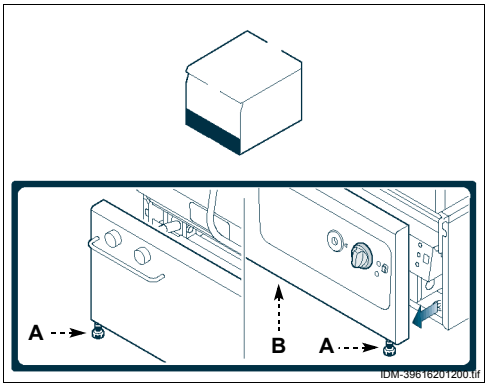
CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY (291BR1GA - 291BR2GA)

The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.

Caution - warning

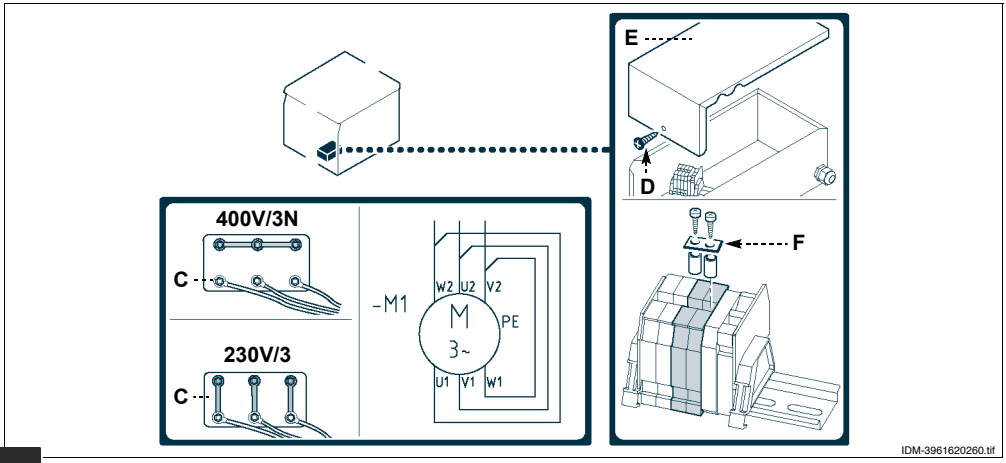
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

1 - Undo the screws **(A)** and remove the control panel **(B)**.

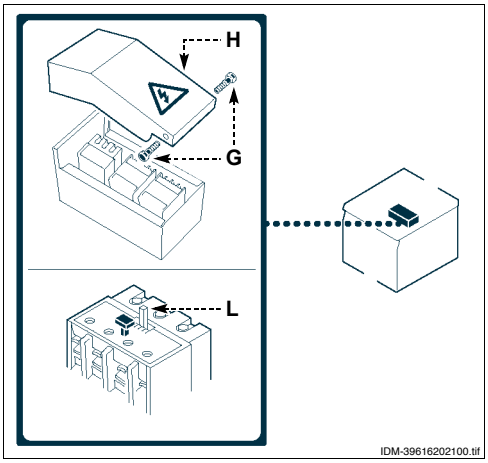


GB

2 - Change the connections of the terminal board **(C)** as shown in the diagram.
3 - Undo the screws **(D)** to remove the lid **(E)**.
4 - Fit the jumper **(F)** to make the electrical connection of the terminals.
5 - Replace the lid and retighten the screws.



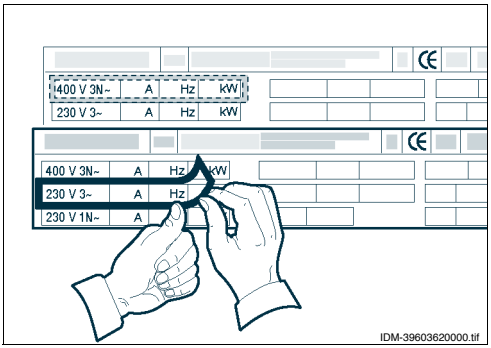
6 - Undo the screws **(G)** to remove the lid **(H)**.
7 - Use lever **(L)** to set the overload cutout to 1 A.
8 - Replace the lid and retighten the screws.
9 - Replace the control panel **(B)**.



10 - Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used

Important

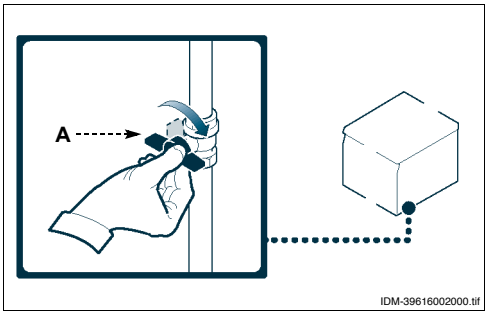
On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.



CONVERSION OF GAS SUPPLY

The constructor has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.
If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

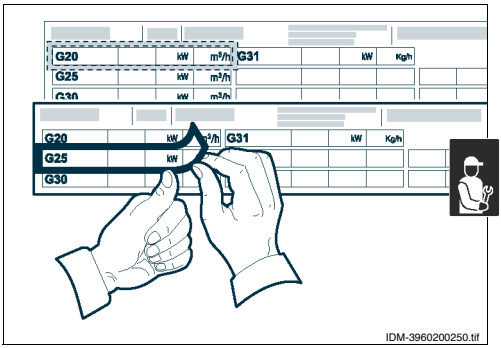
1 - Turn off the gas supply tap **(A)**.
2 - Change the burner nozzle (see page 30).
3 - Change the pilot light nozzle (see page 31).
4 - Adjust the minimum setting on the gas control valve (see page 26).
5 - If necessary, replace the primary air bushing of the burner (see page 30).



6 - Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.

Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.



TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
2 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
3 - Turn on the gas supply tap and check that the connections are right.
4 - Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 25).
5 - Check that the burner is switching on correctly and its combustion.
6 - Check the gas pressure and flow-rate at minimum and maximum settings and adjust if necessary (see page 26).
7 - Check that the safety thermocouple is working correctly.
8 - Check that there are no gas leaks.
9 - Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

GB

RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

ADJUSTING GAS VALVE MINIMUM SETTING

Important

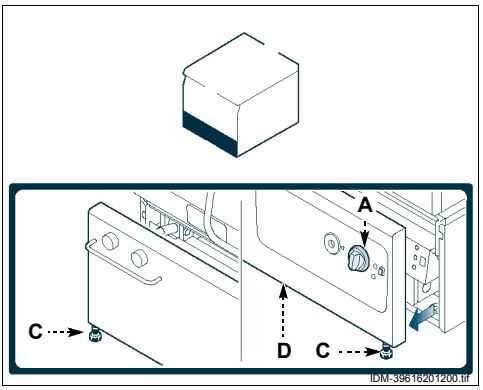
This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 25). Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at back of manual).

Natural and bottled gas

Proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap and switch off the main electricity supply.

2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.



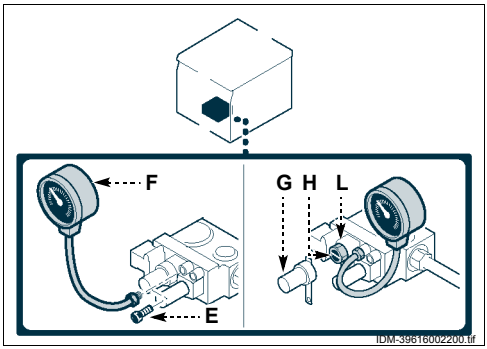
GB

3 - Undo the screw **(E)** of the pressure connection.
4 - Connect the pressure gauge **(F)** to the pressure test point.
5 - Turn the guard **(G)** anticlockwise and remove it.
6 - Turn the gas supply tap back on and switch the main electricity supply back on.
7 - Light the burner and turn the control knob **(A)** to the maximum temperature setting (see page 11)
8 - Turn the control knob **(A)** anti-clockwise to the lowest power setting.
You will hear the click as the device switches.
9 - Adjust the pressure using the screw **(H)** to suit the type of gas being supplied, until the corresponding value appears on the pressure gauge (See Burner injector table).
– Turn clockwise to increase the pressure
– Turn anticlockwise to decrease the pressure

Important

The nut (L) must be screwed fully down.

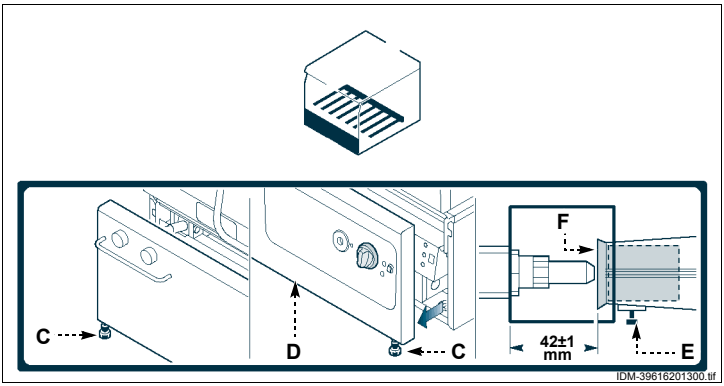
10 - Check the stability of the flame.
11 - Switch the burner off and back on a few times to check that the setting has been made correctly.



12 - Switch off the burner, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.
13 - Fully tighten the screw **(E)**
14 - After making the setting, seal the screws **(E-H)** with paint.
15 - Replace the guard **(G)**.
16 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.

ADJUSTING BURNER PRIMARY AIR (291BR1GA - 291BR2GA)

To carry out this operation, proceed as follows.
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.
3 - Undo the locking screw **(E)**.
4 - Set the bush **(F)** at the distance as shown in the figure.
5 - Tighten the screw **(E)**. After making the setting, seal the screw with paint.
6 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.



GB

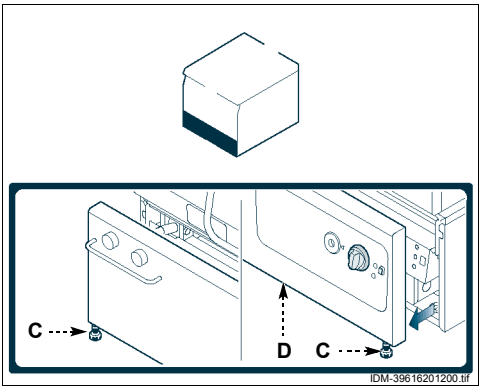
ADJUSTING THE WELL "FULLY LOWERED" MICROSWITCH

Important

This adjustment must be made with the well completely lowered.

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.



2 - Undo the screws **(E)** to remove the lid **(F)**.

3 - Undo the screw **(G)**.

4 - Position the bracket **(H)** so that it is touching the microswitch **(L)**.

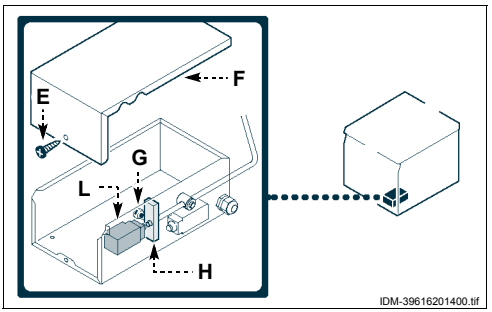
5 - Tighten the screw **(G)**.

6 - Fit the lid **(F)** and secure it with the screw **(E)**.

7 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.

8 - Raise and lower the well to check that the setting is correct (the well must rest firmly on the fixed part of the appliance).

9 - Switch on the appliance (see page 11) and check that it operates correctly (the temperature light must be on).



GB

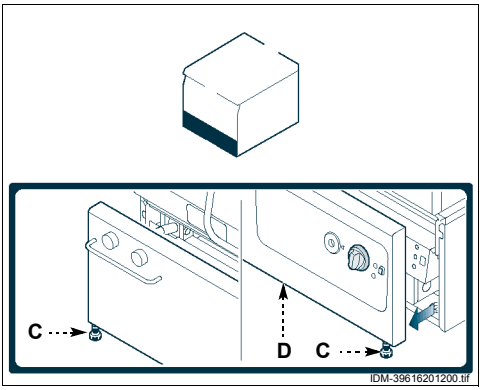
ADJUSTING THE WELL "FULLY RAISED" MICROSWITCH

Important

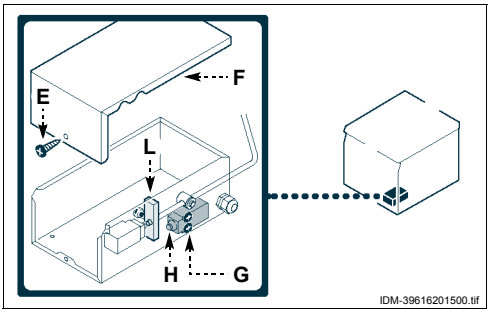
This adjustment must be made with the well completely raised.

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.

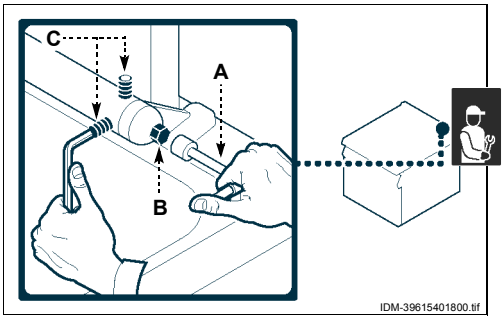


2 - Undo the screws **(E)** to remove the lid **(F)**.
3 - Back off the screws **(G)**.
4 - Position the microswitch **(H)** so that it is touching the bracket **(L)**.
5 - Tighten the screws **(G)**.
6 - Fit the lid **(F)** and secure it with the screw **(E)**.
7 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.
8 - Raise and lower the well to check that the setting is correct.



ADJUSTING THE LID COUNTER-BALANCING

To carry out this operation, proceed as follows.
1 - Fit the spanner **(A)** onto the hexagon **(B)**.
2 - Keep a firm grip on the spanner **(A)** and undo the locking screws **(C)**.
3 - Turn the spanner **(A)** clockwise to load the spring or anti-clockwise to release it.
4 - Once the correct balance is obtained, screw in the screws **(C)** without tightening them fully.
5 - Use the spanner **(A)** to turn the shaft until it is located in one of the seats provided.
6 - Fully tighten the screws **(C)**.



GB

REPLACING PARTS 9

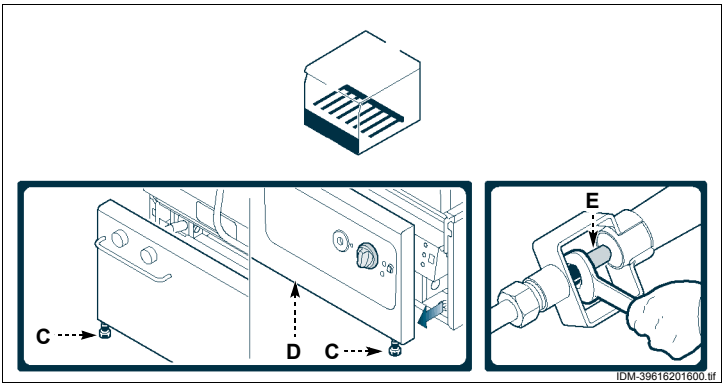
RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If worn parts have to be replaced, use original spare parts only. The manufacturer declines all responsibly for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

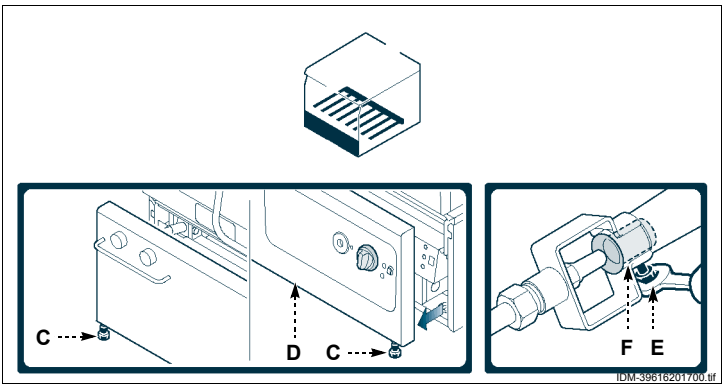
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.
3 - Unscrew the nozzle **(E)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
4 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.



REPLACING THE BURNER AIR BUSHING (291BR1GA - 291BR2GA)

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.
3 - Undo the screw **(E)**.
4 - Extract the bushing **(F)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - Tighten the screw **(E)**.
6 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.

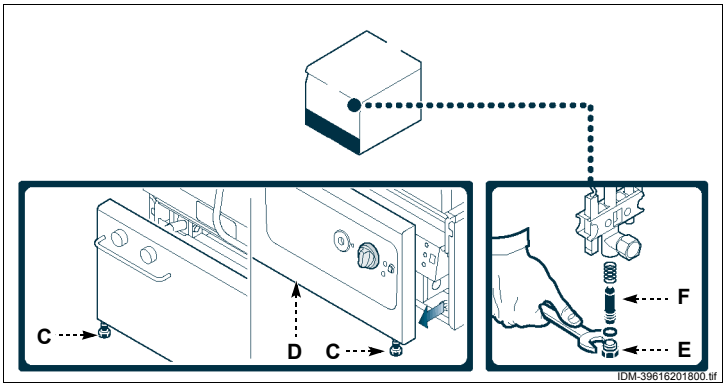


GB

REPLACEMENT OF THE PILOT LIGHT INJECTOR

To carry out this operation, proceed as follows.

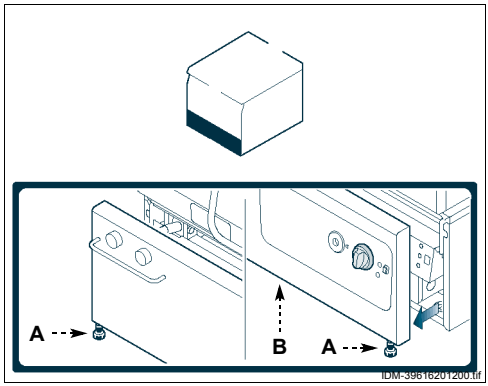
1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.
3 - Unscrew the union **(E)**.
4 - Remove the nozzle **(F)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
5 - Retighten the union **(E)**.
6 - Replace the control panel **(D)** on completion of the operation.



REPLACING THE WELL TILTING DEVICE

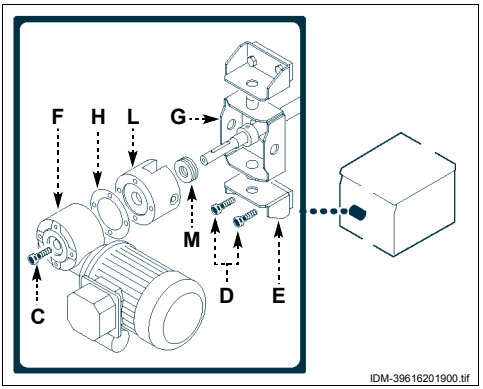
To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Turn off the gas supply tap.
2 - Undo the screws **(A)** and remove the control panel **(B)**.

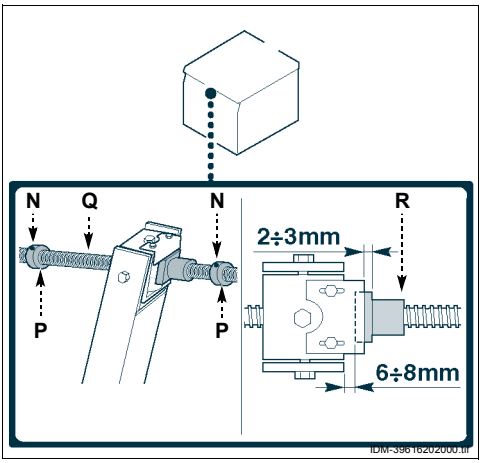


GB

3 - Unscrew the screw **(C)**.
4 - Undo the screws **(D)** to remove the support **(E)**.
5 - Extract the gear motor and its components.
6 - If necessary, replace the gear motor **(F)**, the support **(G)**, the gasket **(H)**, the rotation stop device **(L)** and the bearing **(M)**.



7 - Undo the screws **(N)** and remove the bushes **(P)**.
8 - Unscrew and replace the threaded rod **(Q)**.
9 - Set the bush **(R)** at the distance as shown in the figure.
10 - Reassemble the bushes **(P)** and tighten the screws **(N)**.



Important

Lubricate the threaded rod (Q) with Teflon grease (Tecnolube Seal RHEOLUBE 368F, OKS 265, etc.).

GB

11 - Reassemble the gear motor **(F)** and its components.
12 - Reassemble the lid **(E)** and secure it with the screws provided.
13 - Fit the screw **(C)** and tighten it.
14 - Replace the control panel **(B)** on completion of the operation.

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

ACHTUNG

A) Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

B) Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

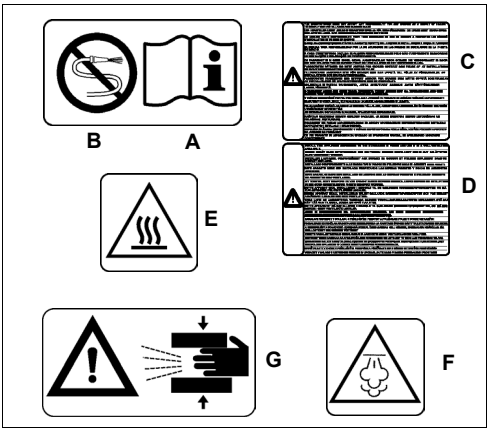
C) Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.

D) Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben.

E) Vorsicht vor heißen Flächen.

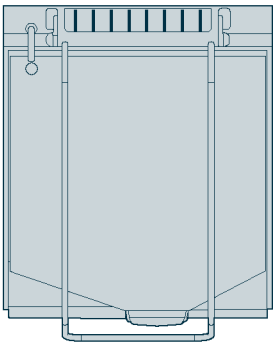
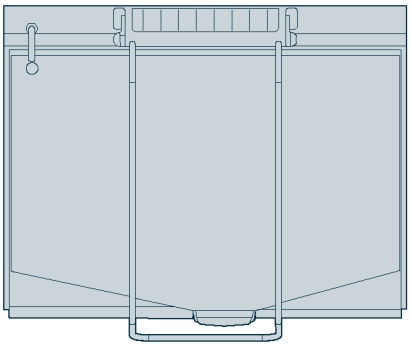
F) Vorsicht vor dem heißen Dampf.

G) Während des Gebrauchs nicht die Hände in den Topf einführen.



Wichtig

Wenn der Eisenboden der Bratpfanne nicht richtig gereinigt wird, kann er rosten. Die Bratpfanne muss nach Gebrauch sorgfältig gewaschen und getrocknet werden. Außerdem muss der Pfannenboden mit einem dünnen Film Speiseöl oder Speisefett bedeckt werden.

191BR1GA (Bratpfanne aus Eisen)	291BR1GA (Bratpfanne aus Eisen)
	

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Wichtig

Keine Kraft anwenden, um die Bratpfanne zu neigen, da sonst Schäden an der Kippvorrichtung nicht auszuschließen sind.

Wichtig

Das Gerät dient zum Schmoren (Schmorbraten, Fleisch in Soße, Tunken usw.). Jeder andere Gebrauch ist als zweckwidrig anzusehen.

INHALTSVERZEICHNIS

Ref. Kapitel *Seite*

1. TEIL

1 ALLGEMEINES 3
2 TECHNISCHE INFORMATIONEN 5
3 SICHERHEIT 8
4 GEBRAUCH UND BETRIEB 9
5 WARTUNG 14
6 DEFEKTE 16

2. TEIL

7 HANDHABUNG UND INSTALLATION 18
8 EINSTELLUNGEN 26
9 AUSTAUSCH VON BAUTEILE 29
ANLAGEN..... I÷IX

SACHREGISTER

A Allgemeine Beschreibung des Geräts, 5
Anfordern, Kundendienst, 4
Anschluss des Rauchabzugs, 22
Auspacken und Verpackung, 18
Austausch der Luftdüse des Brenners (291BR1G - 291BR2G), 30
Austausch des Kippmechanismus der Bratpfanne, 31
Austausch von Bauteilen, Empfehlungen für den, 29
Auswechseln der Brennerdüse, 30
Auswechseln des Zündflammenbrenners, 31

B Bedienelemente, Beschreibung, 10
Beschreibung der Bedienelemente, 10

E Ein- und Ausschalten des Brenners, 11
Einstellung der Auswuchtung des Deckels, 29
Einstellung der Kleinstellung des Gasventils, 26
Einstellung der Primärluft des Brenners, 27
Einstellung des Mikroschalters Endanschlag Absenken Bratpfanne, 28
Einstellung des Mikroschalters Endanschlag Anheben Bratpfanne, 28
Einstellungen, Empfehlungen für die, 26
Empfehlungen für den Gebrauch, 9
Empfehlungen für die Einstellungen, 26
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 18
Empfehlungen für die Wartung, 14
Entsorgung des Geräts, 32

F Fehlersuche, 16
Füllen und Entleeren des Bekkens, 13

G Gas, Anschluss, 21
Gas, Kontrolle Gasdruck, 15
Gasanschluss, 21
Gasdruck, Kontrolle, 15
Gasventil, Einstellung der Kleinstellung, 26
Gebrauch, Empfehlungen für den, 9
Gebrauch, Tipps für den, 14
Gerät, allgemeine Beschreibung, 5
Gerät, Entsorgung, 32
Gerät, Installation, 19
Gerät, längerer Stillstand, 14
Gerät, Reinigung, 15
Gerät, Testlauf, 25
Geräte in Reihenaufstellung, Montage, 20

H Handhabung und Hub, 18
Handhabung und Installation, Empfehlungen für die, 18
Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 4
Hinweise zum Austausch von Teilen, 29
Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 7
Hub und Handhabung, 18

I Informationen für den leser, 3
Installation des Geräts, 19
Installation des Zubehörs, 19
Installation und Handhabung, Empfehlungen für die, 18

K Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 4
Kleinstellung Gasventil, Einstellung, 26
Kontrolle des Gasdrucks, 15
Kundendienst anfordern, 4

L Längerer Stillstand des Geräts, 14

M Montage bei Reihenaufstellung, 20

N Nivellieren, 20

O Optionales Zubehör, 7

R Raumbelüftung, 19
Reinigung des Geräts, 15
Rücksetzen des Geräts, 12

S Sicherheitshinweise und Informationen, 7
Sicherheitsvorrichtungen, 6

DE

Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten.
Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.
© 2002 - Texte, Illustrationen und Layout erstellt von: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italien) - Die Texte dürfen vom Hersteller ganz oder teilweise reproduziert werden, sofern der Autor genannt wird.

Sicherheitsvorschriften, 8
Sicherheitsvorschriften in Hinblick auf die Umweltbelastung, 8
Stromanschluss, 22

T Technische Daten, 6
Testlauf zur Abnahme des Geräts, 25
Tipps für den Gebrauch, 14
Transport, 18
Typenschild für Hersteller und Gerät, 4

U Umschaltung der Spannungsversorgung (291BR1GA - 291BR2GA), 23
Umstellung der Gasspeisung, 25

V Verpackung und Auspacken, 18

W Wartung, Empfehlungen für die, 14
Wasseranschluss, 21

Z Zweck des Handbuchs, 3

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

DE

C1 396162200.fm

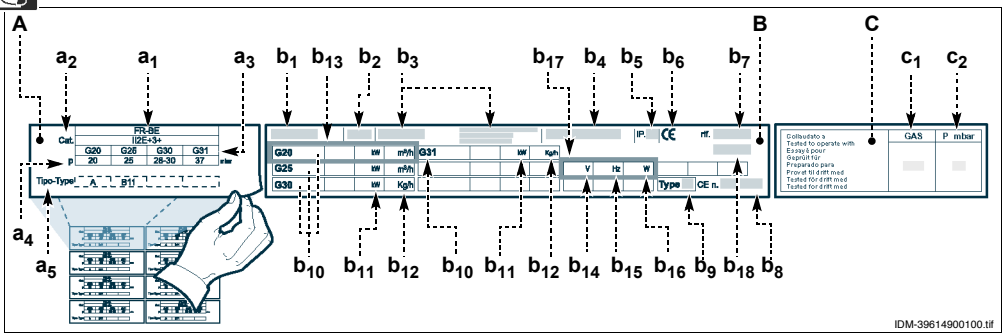
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Ergänzungsschild
a_1) Benutzerland
a_2) Gerätekategorie
a_3) Gastyp
a_4) Gasdruck
a_5) Gasabzugstyp
B) Typenschild
b_1) Gerätemodell
b_2) Art der Anpassung
b_3) Angabe des Herstellers
b_4) Seriennummer
b_5) Schutzgrad
b_6) CE-Zeichen für Konformität
b_7) Bezugsnormen
b_8) Kennzahl der CE-Zertifizierung
b_9) Produktfamilie
b_{10}) Gastyp
b_{11}) Angabe der Leistung (Kw)
b_{12}) Gasverbrauch
b_{13}) Testgasanzeige
b_{14}) Spannung (V)
b_{15}) Frequenz (Hz)
b_{16}) Leistungsaufnahme (W)
b_{17}) Abnahmespannungsanzeige
b_{18}) Baujahr
C) Testgasschild
c_1) Gastyp
c_2) Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild **(A)** auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichen für die betreffende Kategorie versehen (Typ A = Standardabzug – Typ B11 = hoher Abzug).

Wenn das verwendete Gas mit dem übereinstimmt, welches der Hersteller beim Testlauf verwendet hat, so ist es für die Abnahme ausreichend, das Schild **(C)** zu entfernen und die Anzeige **(b_{13})** auf dem Typenschild da anzubringen, wo die Angaben zum verwendeten Gas vorgesehen sind.



DE

KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

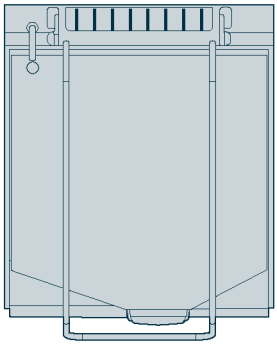
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

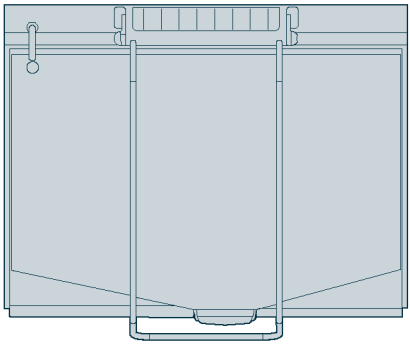
Die Kippbratpfanne, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

191BR1GA (Bratpfanne aus Eisen)
191BR2GA (Bratpfanne aus Stahl)



291BR1GA (Bratpfanne aus Eisen)
291BR2GA (Bratpfanne aus Stahl)



IDM-39616200100.tif

Hauptorgane

A) Verschlussdeckel für Becken

B) Bratpfanne: Sie besteht aus Eisen 191BR1GA-291BR1GA oder aus Edelstahl 191BR2GA-291BR2GA.

C) Rauchabzug (Typ A): zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase

D) Wasserdüse: um den Wasserstrahl auszurichten

E) Inspektionsöffnung: für die Kontrolle der Zündung des Zündflammenbrenners.

F) Schalter Brenner: zum Ein- und Ausschalten des entsprechenden Brenners und Zündflammenbrenners.

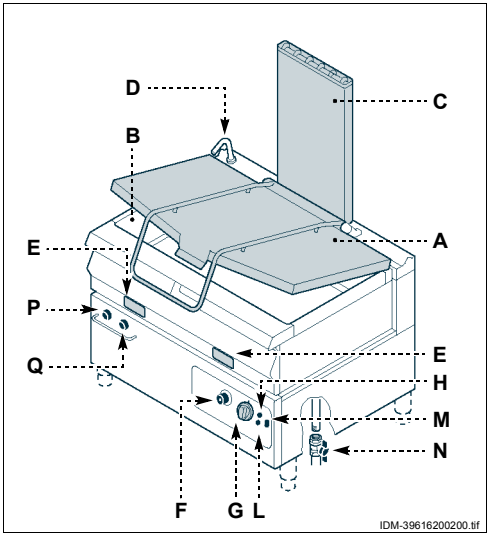
G) Schalter: Zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung des Geräts und zum Einstellen der Heiztemperatur.

H) Kontrollleuchte Stromzufuhr: zur Anzeige der Stromzufuhr

L) Temperatur-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Heizphase der Bratpfanne.

M) Füllschalter der Bratpfanne: Zum Füllen der Bratpfanne mit Wasser.

N) Gasanschluss: für den Anschluss der Gaszufuhr



IDM-39616200200.tif

P) Taste: Sie dient zum Anheben der Bratpfanne zum Entleeren.

Q) Taste: Sie dient zum Absenken der Bratpfanne in die Arbeitsstellung.

DE

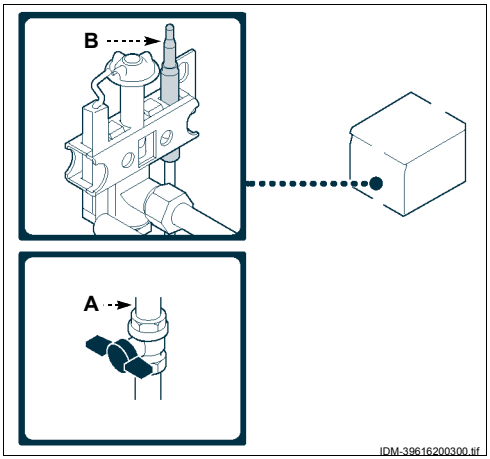
C1 396162001m

TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und „Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.
Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.



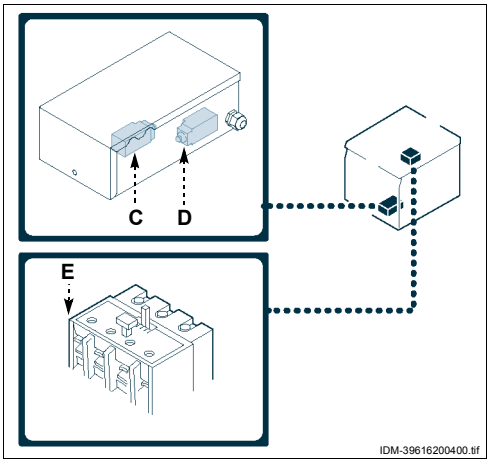
A) Gashahn: um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren

B) Sicherheitsthermoelement: es unterbricht die Gaszufuhr, wenn die Flamme ausgeht

C) Mikroschalter Absenken Bratpfanne: Er erfasst den unteren Endanschlag der Bratpfanne und gestattet das Zünden des Brenners und das Einfüllen des Wassers nur dann, wenn die Bratpfanne vollständig abgesenkt wurde.

D) Mikroschalter Anheben Bratpfanne: Er erfasst den oberen Endanschlag der Bratpfanne und gestattet die Positionierung der Bratpfanne bis in die maximale obere Stellung.

E) Thermisches Relais: Es unterbricht die Stromversorgung des Elektromotors bei Überhitzung.



Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten

B) Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

C) Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

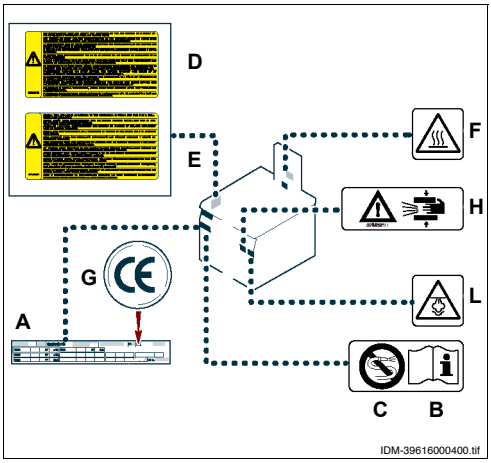
D) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

E) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."

F) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

G) CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

H) Quetschgefahr für die oberen Gliedmaßen: Während des Gebrauchs nicht die Hände in den Topf einführen.



L) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor dem heißen Dampf.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

A) Abflussgitter

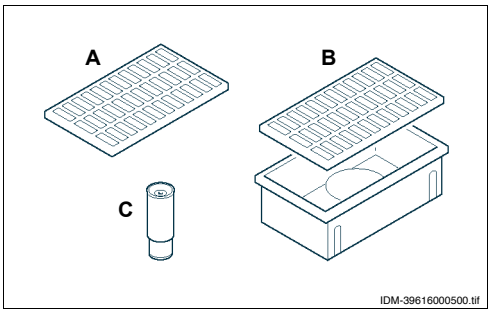
B) Siphon

C) Stützfüße

D) Einbausatz für Brückenmontage (siehe Seite 20)

E) Einbausatz für Untergestell (siehe Seite 20)

F) Einbausatz für Träger (siehe Seite 20)



DE

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

DE

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien im Schrank oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

– Emissionen in die Atmosphäre
– Abwässer
– Abfallwirtschaft
– Bodenverunreinigung
– Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
– Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

– Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
– Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
– Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

DE

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) Schalter: Zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung des Geräts und zum Einstellen der Heiztemperatur.

B) Schalter Brenner: zum Ein- und Ausschalten des entsprechenden Brenners und Zündflammenbrenners.

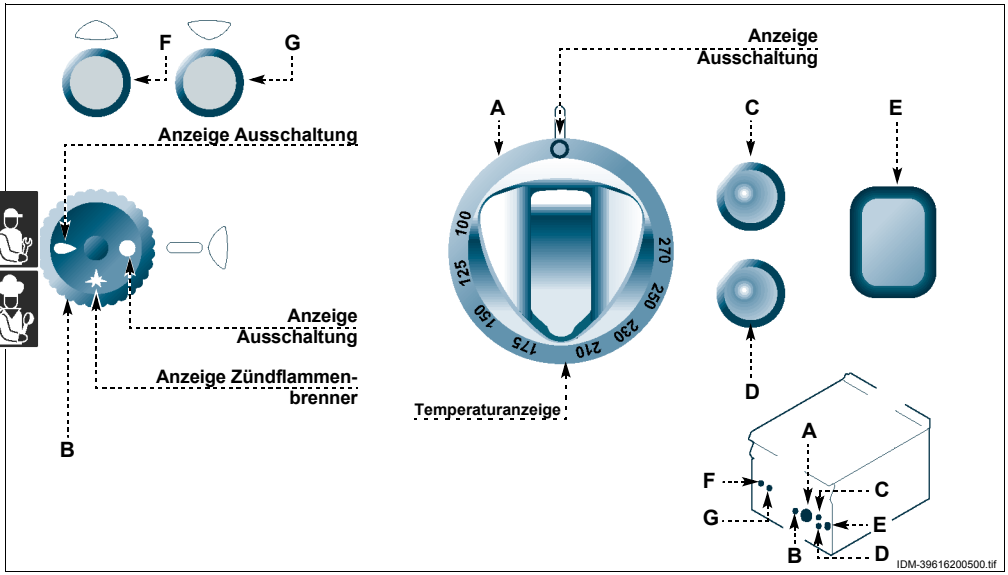
C) Kontrollleuchte Stromzufuhr: zur Anzeige der Stromzufuhr

D) Temperatur-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Heizphase der Bratpfanne.

E) Füllschalter der Bratpfanne: Zum Aktivieren des Wasserzulaufs in die Bratpfanne und zum Unterbrechen des Wasserzulaufs, wenn die Bratpfanne gefüllt ist.

F) Taste: Sie dient zum Anheben der Bratpfanne zum Entleeren.

G) Taste: Sie dient zum Absenken der Bratpfanne in die Arbeitsstellung.



DE

Zündung

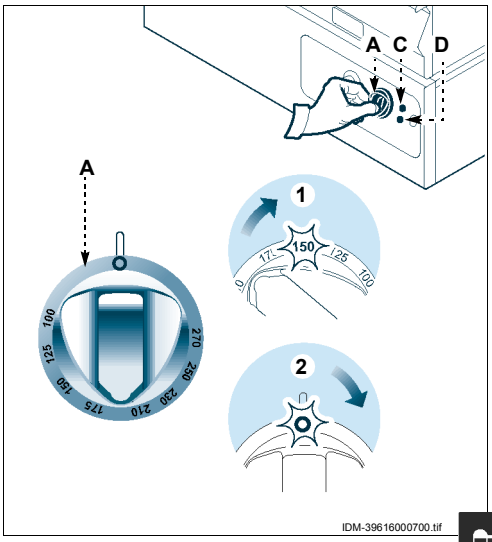
Wichtig

Vor Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Bratpfanne nicht angehoben ist bzw. dass sie richtig auf dem festen Unterteil aufliegt.

1 - Öffnen Sie den Gashahn.
2 - Den Schalter **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos. **1**) drehen, um die Stromzufuhr zu aktivieren.

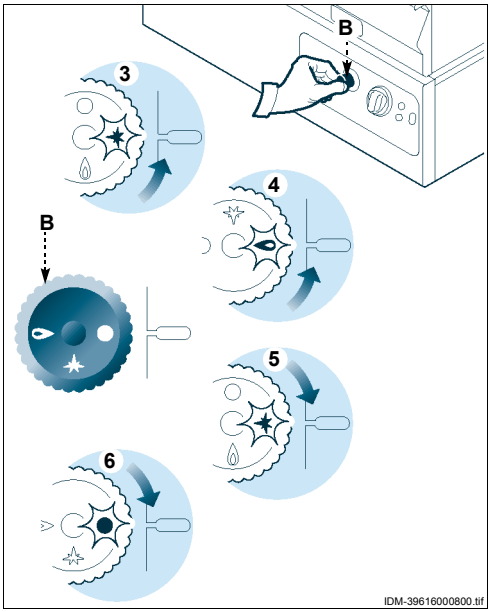
Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(C)** schaltet sich ein.

3 - Zum Zünden des Zündflammenbrenners den Bedienknebel **(B)** drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. **3**).
Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.
4 - Den Schalter **(B)** drücken und gegen den Uhrzeigersinn (Pos. **4**) drehen, um den Brenner einzuschalten.
5 - Den Schalter **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos. **1**) drehen und auf die gewünschte Temperatur stellen.
Die Temperatur-Kontrollleuchte **(D)** leuchtet auf. Nach Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.



Abschaltung

1 - Drücken und drehen Sie den Schalter **(B)** im Uhrzeigersinn (Pos. **5**), um den Brenner auszuschalten.
Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
2 - Den Schalter **(B)** drücken und im Uhrzeigersinn (Pos. **6**) drehen, um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
3 - Drehen Sie den Schalter **(A)** (Pos. **2**) um die Stromversorgung auszuschalten.
Die Kontrollleuchte **(C)** erlischt.
4 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
5 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.



DE

RÜCKSETZEN DES GERÄTS

Wichtig

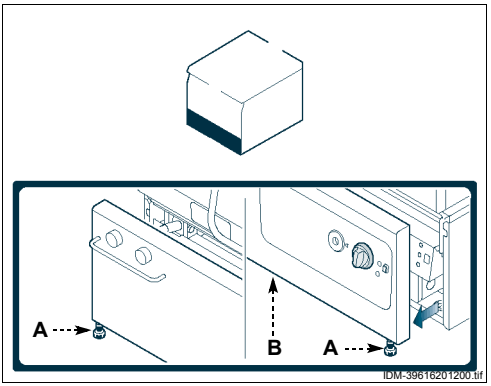
Das Zurücksetzen muss durch einen befugten Fachmann erfolgen.

Vorsicht - Achtung

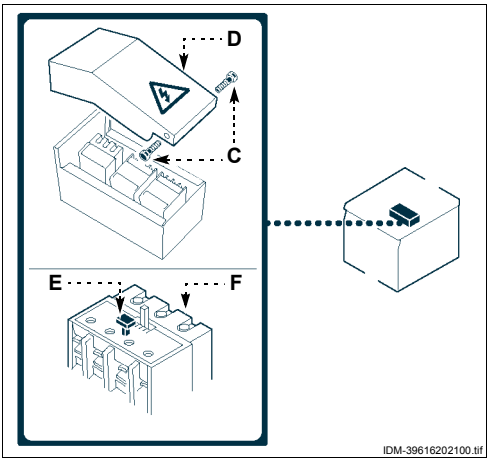
Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Sollte das Relais auslösen, muss man die normalen Betriebsbedingungen in der angegebenen Weise wiederherstellen.

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Das Gerät ca. 10 Min. lang abkühlen lassen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(A)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.



4 - Die Schrauben **(C)** lösen, um den Deckel **(D)** abzunehmen.
5 - Die Taste **(E)** des thermischen Relais **(F)** drükken, um die Wiederinbetriebnahme zu genehmigen.
6 - Den Deckel **(D)** montieren und mit den Schrauben befestigen.
7 - Nach beendetem Vorgang die Blende **(B)** wieder anbringen.
8 - Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.



DE

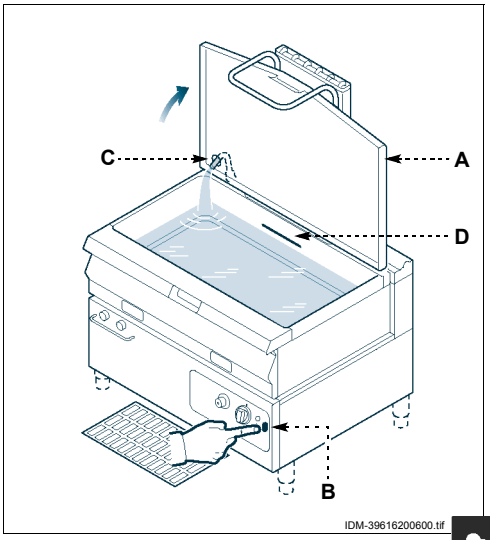
FÜLLEN UND ENTLEEREN DES BECKENS

Füllen

Wichtig

Vor Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Bratpfanne nicht angehoben ist bzw. dass sie richtig auf dem festen Unterteil aufliegt.

1 - Den Deckel **(A)** anheben.
2 - Den Schalter **(B)** drücken, um die Bratpfanne über das Wasserzulaufrohr **(C)** mit Wasser zu füllen.
3 - Den Schalter **(B)** drücken, wenn der Wasserstand die Markierung **(D)** erreicht hat. €
4 - Den Deckel **(A)** schließen.



Entleeren

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Den Deckel **(A)** anheben.
3 - Taste **(B)** gedrückt halten, um die Bratpfanne zum Entleeren zu neigen.

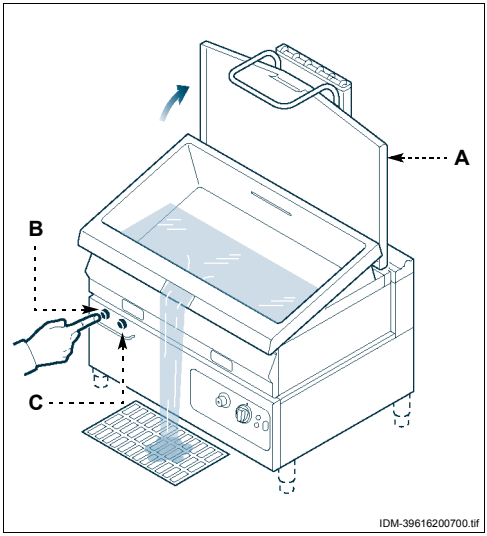
Wichtig

Keine Kraft anwenden, um die Bratpfanne zu neigen, da sonst Schäden an der Kippvorrichtung nicht auszuschließen sind.

4 - Taste **(C)** gedrückt halten, um die Bratpfanne wieder in ihre Ausgangsstellung zu bringen.
5 - Den Deckel **(A)** schließen.

Wichtig

Niemals gleichzeitig die Tasten (B-C) drükken.



DE

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Den Gasabsperrhahn schließen und die Hauptstromversorgung ausschalten..
2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

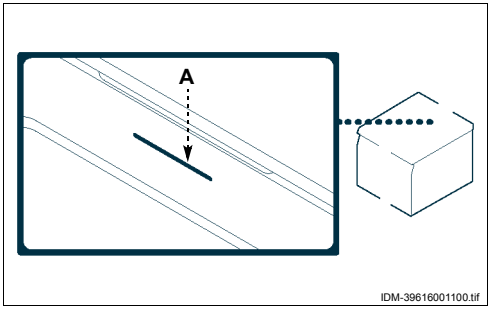
TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Gerät dient zum Schmoren (Schmorbraten, Fleisch in Soße, Tunken usw.). Jeder andere Gebrauch ist als zweckwidrig anzusehen.

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Sicherstellen, dass der Wasserstand nie die angezeigte Marke **(A)** übersteigt.
– Das Gerät nicht zum Frittieren von Speisen verwenden.



WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn und den Wasserhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Folgende **Elemente sind** nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:
– Der Außenmantel
– Das Becken (siehe Seite 15)
– die Zubehörteile (siehe Seite 15)
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe Seite 15)

Nach **jeweils 100** Betriebsstunden müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:
– Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements
– Überprüfung der Funktionsfähigkeit und, bei Bedarf, Reinigung des Abzugsrohrs
– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen
– Funktionsprüfung der Mikroschalter

DE

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:
- Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
- Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.

Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

- Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
- Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
- Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
- Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

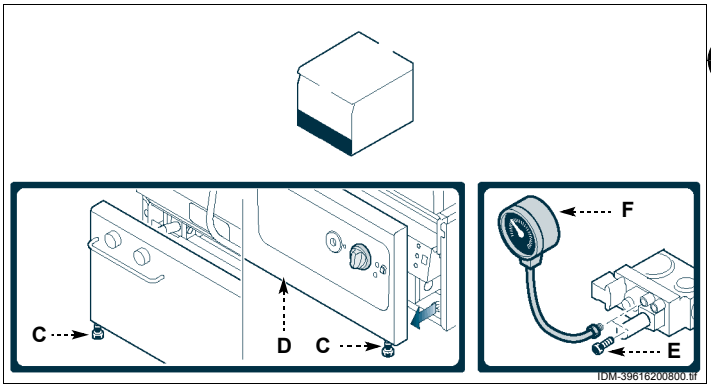
Wichtig

Wenn der Eisenboden der Bratpfanne nicht richtig gereinigt wird, kann er rosten. Die Bratpfanne muss nach Gebrauch sorgfältig gewaschen und getrocknet werden. Außerdem muss der Pfannenboden mit einem dünnen Film Speiseöl oder Speisefett bedeckt werden.

KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Die Schrauben **(C)** lösen und das Blech **(D)** ausbauen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(E)** aus dem Druckprüfpunkt.
4 - Schließen Sie das Manometer **(F)** an den Druckprüfpunkt an.
5 - Das Wasserbecken füllen und den Gasabsperrhahn wieder öffnen.
6 - Den Brenner einschalten, den Schalter in die Großstellung drehen (siehe Seite 11) und sicherstellen, dass der angezeigte Druck den Werten in der Tabelle (am Ende des Handbuchs) entspricht.
7 - Schalten Sie den Brenner aus, trennen Sie das Manometer ab und stellen Sie die Anfangsbedingungen wieder her.



DE

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.
Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten
Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten
Der Zündflammenbrenner lässt sich anzünden, aber der Brenner bleibt ausgeschaltet		Kontrollieren Sie den Zustand des Thermostats und aktivieren Sie eventuell die Freigabevorrichtung für die Zündung
Die Flamme ist gelb	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters	Fehlfunktion des Gasventils	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
Es läuft kein Wasser zu	Magnetventil Füllen defekt	Anschluss des Magnetventils überprüfen. **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Der Füllschalter ist defekt	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Die Bratpfanne ist angehoben oder liegt nicht richtig auf dem festen Unterteil auf	Sicherstellen, dass die Bratpfanne nicht angehoben ist bzw. richtig auf dem festen Unterteil aufliegt

DE

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Bratpfanne wird nicht angehoben.	Die Auf-Taste der Bratpfanne ist defekt.	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Das thermische Relais hat ausgelöst	Den Elektromotor abkühlen lassen und das thermische Relais zurücksetzen (siehe Seite 12) **Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Der Elektromotor ist defekt	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**
	Der Mikroschalter oberer Endanschlag ist defekt	**Wichtig** **Kontaktieren Sie den Kundendienst**

DE

C1 396162200.fm

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

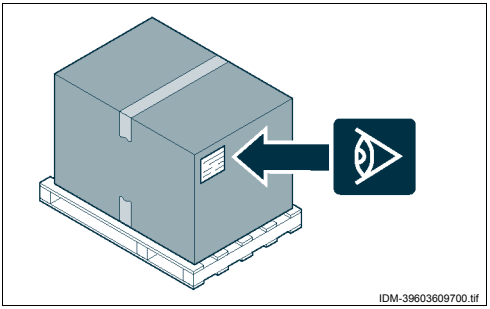
Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

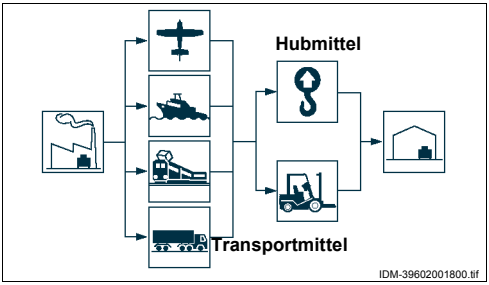
Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.
Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.
Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.

Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.
Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.


IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



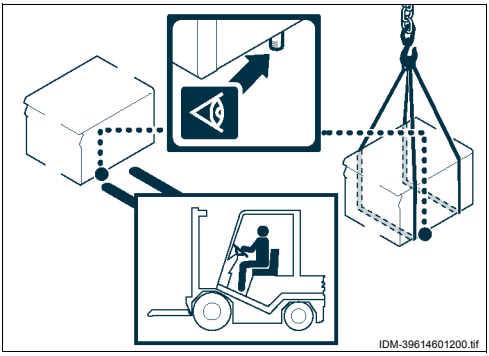
IDM-39602001800.tif

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

Wichtig

Achten Sie beim Einsatz des Hubmittels auf das Gaszufuhrrohr.

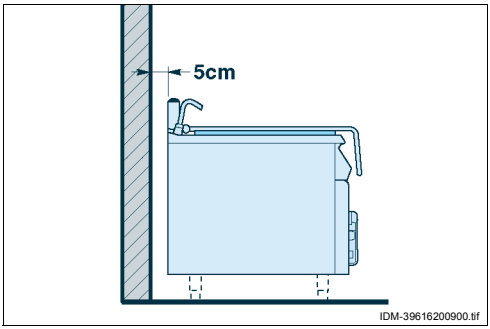

IDM-39614601200.tif

INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.



Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist.

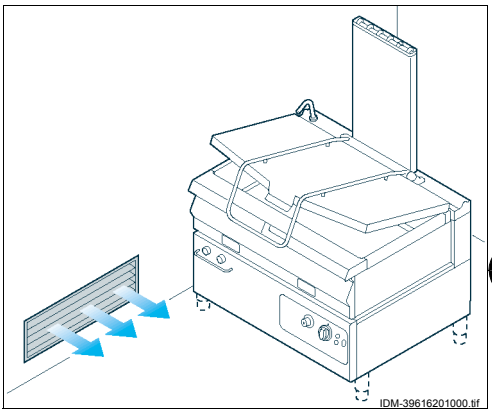
Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

Direkt unter dem Ablauf der Bratpfanne ist im Boden ein geeigneter Abfluss vorzusehen.

RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

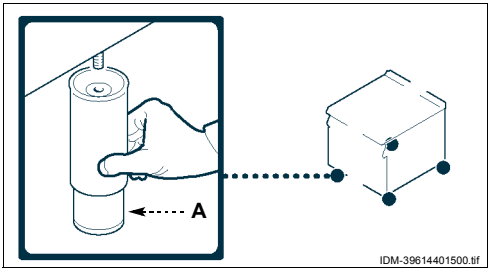
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



DE

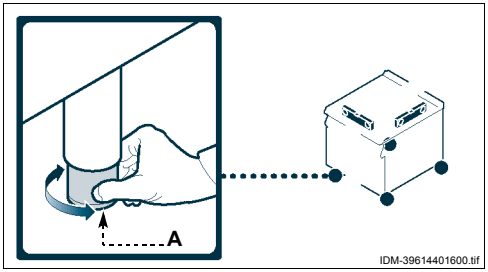
INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

Die Stützfüße **(A)** an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.



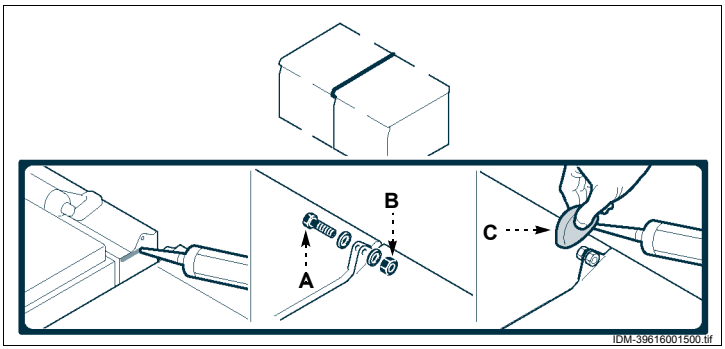
NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

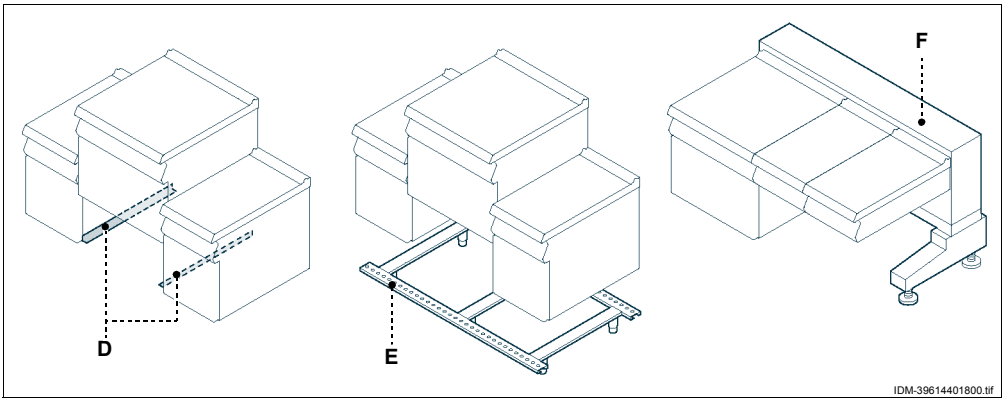
Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.



1 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwekke.
2 - Die Geräte aneinander reihen.
3 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(A-B)** anschließen.
4 - Übermäßige Mengen des Dichtungsmittels entfernen.
5 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels **(C)** mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Deckel, um die Befestigungszone zu bedecken.

DE

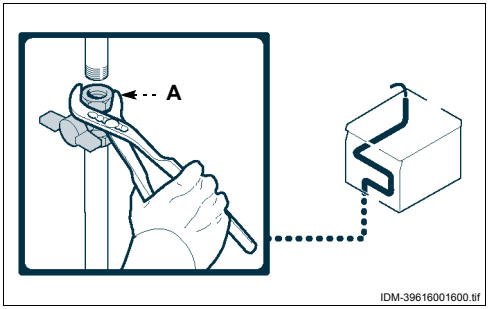
Für die in Reihe aufgestellten Geräte sind auf Anfrage verschiedene Ausstattungssätze lieferbar.
D) Einbausatz für Brückenmontage
E) Einbausatz für Untergestell
F) Einbausatz für Träger



C1 396162200.fm

WASSERANSCHLUSS

Schließen Sie den Zufuhrschlauch der Wasserleitung an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an, um die Wasserzufuhr bei Bedarf absperren zu können. Hinter diesen Absperrhahn müssen leicht zugängliche Filter eingebaut werden.



Vorsicht - Achtung

Das Gerät muss mit Trinkwasser gespeist werden, dass die in der Tabelle angegebenen Eigenschaften hat.

Beschreibung	Wert
Druck	200÷450 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Leitfähigkeit	< 200 mS/cm
Härte	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Gehalt an Salzen und Metallionen	
Chlorid	< 30 mg/l
Sulfate	< 40 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kupfer	< 0.05 mg/l
Mangan	< 0,05 mg/l

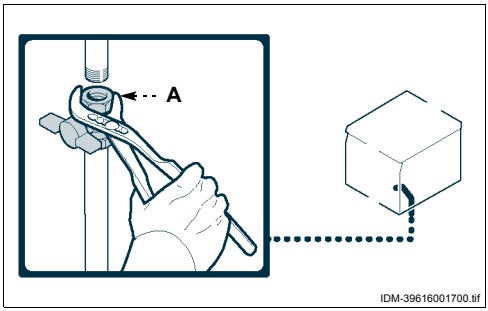
GASANSCHLUSS

Wichtig

Diese Arbeit darf nur von zugelassenen und erfahrenen Fachleuten ausgeführt werden. Der Anschluss muss fachgerecht und vorschriftsmäßig ausgeführt werden und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Nach Ausführung des Anschlusses muss vor der Inbetriebnahme des Geräts durch eine allgemeine Kontrolle sichergestellt werden, dass nirgends Gas austritt.

DE

Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Gerätes an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn **(A)** an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.



Wichtig

Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.

ANSCHLUSS DES RAUCHABZUGS

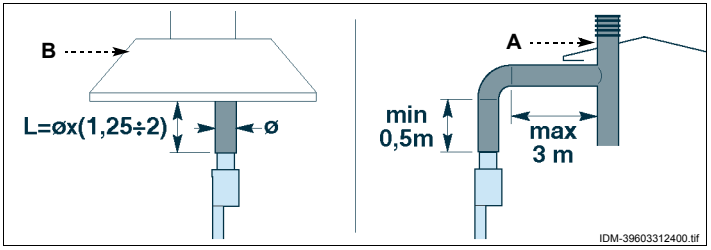
Wichtig

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

Anschluss an ein Abzugsrohr mit natürlicher Ansaugung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Den Abzugsstutzen des Geräts an den Kamin **(A)** mit einem Kanal verbinden, der die in der Abbildung gezeigten Abmessungen hat.



Anschluss unter einer Abzugshaube mit Zwangsansaugung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Das Gerät unter der Haube **(B)** positionieren und in den Abzugsstutzen des Geräts einen Kanal mit den in der Abbildung gezeigten Abmessungen einsetzen.

Wichtig

Der Ventilator der Zwangsentlüftungsanlage muss sich automatisch einschalten, wenn der Gashahn geöffnet wird.

STROMANSCHLUSS

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden.

Das Gerät wird mit der nicht umschaltbaren Betriebsspannung 230V1N geliefert (Nur bei Version 191BR1GA - 191BR2GA)

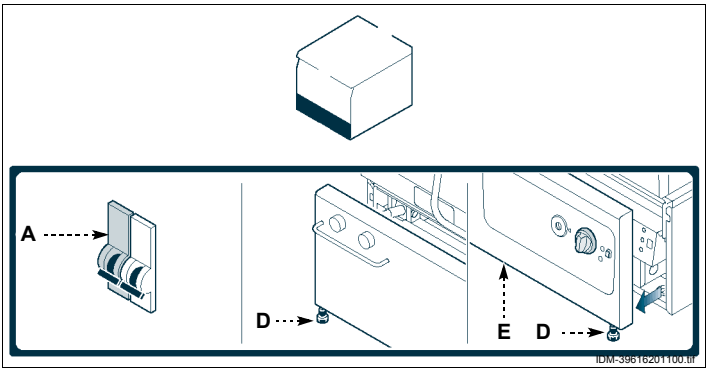
Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V3N geliefert, die in 230V3 umgeschaltet werden kann (Nur bei Version 291BR1GA - 291BR2GA).

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.

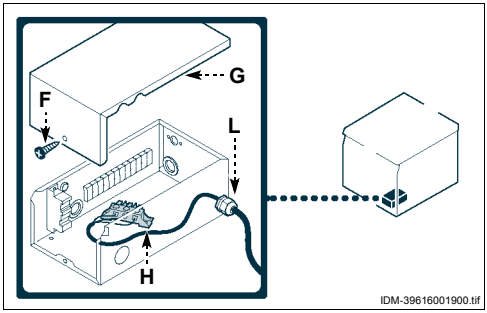


DE

2 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** heraus und montieren Sie die Blende **(E)** ab.
3 - Die Schraube **(F)** ausschrauben, um den Deckel **(G)** auszubauen.
4 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(H)** des Geräts anschließen.
Ein flexibles Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens Typ H07RN-F entsprechen und dessen Betriebstemperatur mindestens 80°C beträgt.
5 - Die Zugentlastung **(L)** festziehen.

Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.



6 - Den Deckel **(G)** montieren und mit der Schraube **(F)** befestigen.
7 - Nach beendetem Vorgang die Blende **(E)** wieder anbringen.

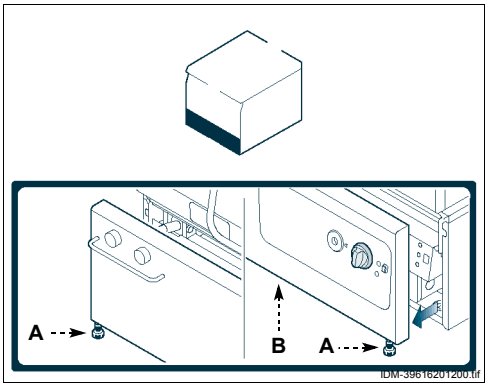
UMSCHALTUNG DER SPANNUNGSVERSORGUNG (291BR1GA - 291BR2GA)

Das Gerät wird mit Betriebsspannung 400V/3N geliefert (siehe Klebeschild auf dem Typenschild) und eine Spannungsumschaltung auf 230V/3 ist möglich, wie nachstehend angegeben.

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

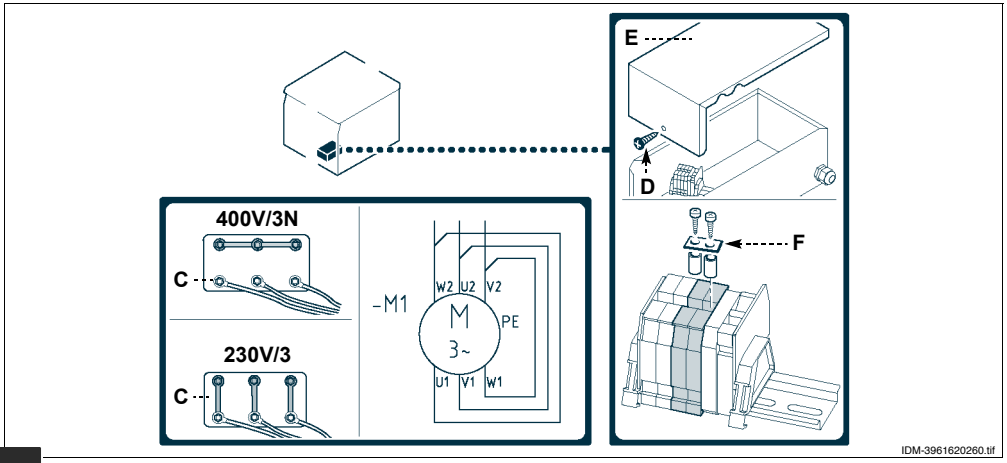
1 - Drehen Sie die Schrauben **(A)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.



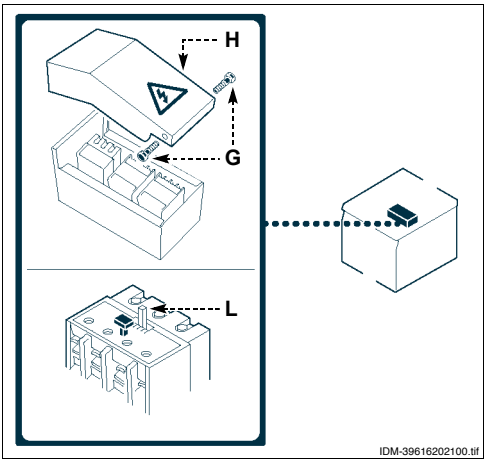
DE

C1396116200.fm

2 - Die Anschlüsse der Klemmenleiste **(C)** nach den Angaben in der Abbildung ändern.
3 - Die Schraube **(D)** ausschrauben, um den Deckel **(E)** auszubauen.
4 - Die Brücke **(F)** einsetzen, um die Klemmen miteinander zu verbinden.
5 - Den Deckel wieder anbringen und die Schrauben wieder einschrauben.



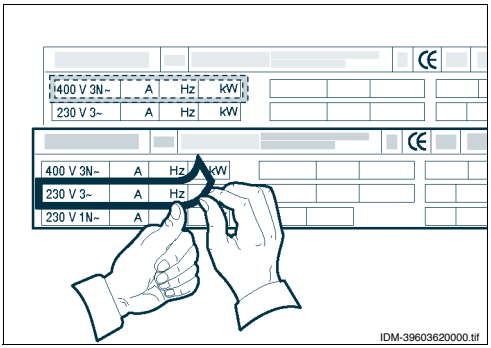
6 - Die Schraube **(G)** ausschrauben, um den Deckel **(H)** auszubauen.
7 - Mit Hebel **(L)** den Motorschutzschalter auf 1 A einstellen.
8 - Den Deckel wieder anbringen und die Schrauben wieder einschrauben.
9 - Die Bedienblende **(B)** wieder anbringen.



10 - Das Klebeschild mit Angabe der Abnahmespannung vom Typenschild entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.

Wichtig

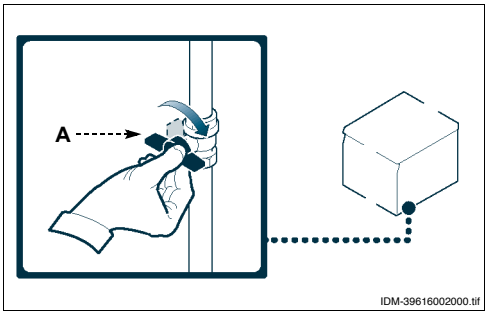
Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.



UMSTELLUNG DER GASSPEISUNG

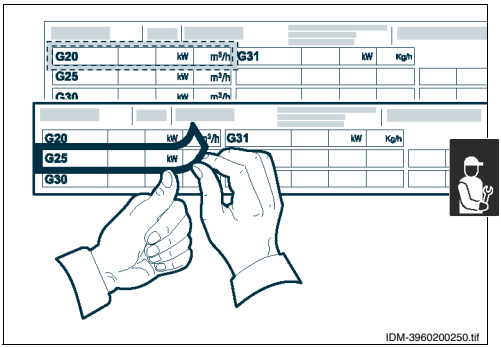
Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.
Falls Sie das Gerät an eine Gaszufuhr anderen Typs anschließen müssen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn **(A)**
2 - Die Brennerdüse austauschen (siehe Seite 30).
3 - Die Düse des Zündflammenbrenners austauschen (siehe Seite 31).
4 - Die Kleinstellung beim Gasventil einstellen (siehe Seite 26).
5 - Nötigenfalls die Primärluftdüse des Brenners austauschen (siehe Seite 30).
6 - Entfernen Sie den alten Aufkleber vom Typenschild und ersetzen Sie ihn durch den neuen Aufkleber, um den verwendeten Gastyp anzuzeigen.



Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.



TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zu ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
2 - Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
3 - Öffnen Sie den Gashahn, um die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen.
4 - Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe Seite 25).
5 - Sicherstellen, dass Zündung und Verbrennung beim Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
6 - Überprüfen Sie Gasdruck und –durchsatz bei minimaler und maximaler Zufuhr und regulieren Sie, falls notwendig, die Einstellungen (siehe Seite 26).
7 - Überprüfen Sie die einwandfreie Funktionsfähigkeit des Sicherheits- Thermoelements.
8 - Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.
9 - Überprüfen Sie, dass die Typenschilder mit den Aufklebern bezüglich des im Benutzerland verwendeten Gastyps beschriftet sind.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob eine angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gasabsperrhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

EINSTELLUNG DER KLEINSTELLUNG DES GASVENTILS

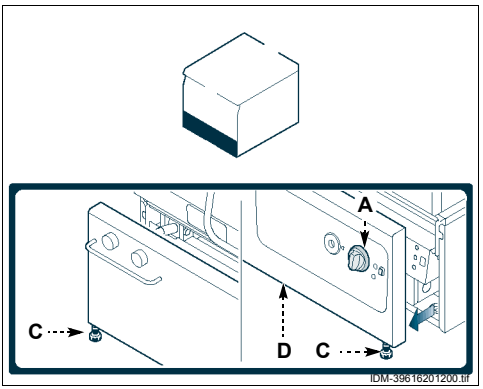
Wichtig

Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe Seite 25). Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Methan und Flüssiggas

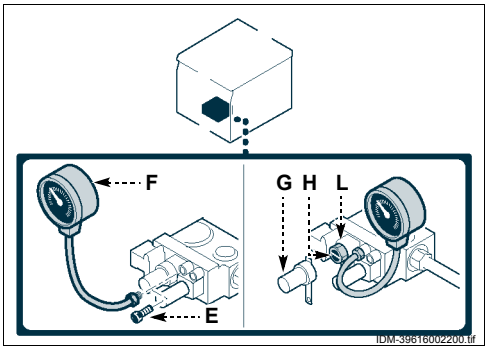
Gehen Sie folgendermaßen vor.

1 - Den Gasabsperrhahn schließen und die Hauptstromversorgung ausschalten..
2 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.



DE

3 - Drehen Sie die Schrauben **(E)** aus dem Druckprüfpunkt.
4 - Schließen Sie das Manometer **(F)** an den Druckprüfpunkt an.
5 - Die Schutzkappe **(G)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und abziehen.
6 - Den Gasabsperrhahn wieder öffnen und die Hauptstromversorgung wieder einschalten.
7 - Den Brenner einschalten und den Schalter **(A)** in die Großstellung drehen (siehe Seite 11)
8 - Den Schalter **(A)** entgegen dem Uhrzeigersinn auf die reduzierte Leistung drehen.
Man hört das Rastgeräusch der Umschaltung.
9 - Den Druck je nach Gasart mit der Schraube **(H)** regulieren, bis auf dem Manometer den entsprechende Wert angezeigt wird (Siehe Tabelle Düsen Brenner).
– Zum Erhöhen des Drucks im Uhrzeigersinn drehen.
– Zum Senken des Drucks entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.



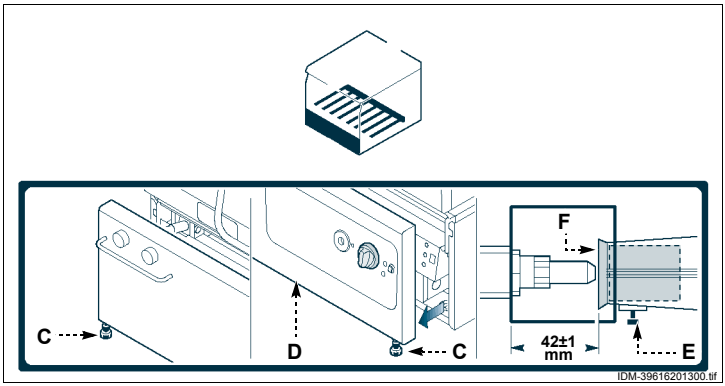
Wichtig

Die Mutter (L) muss vollständig eingeschraubt sein.

10 - Überprüfen Sie die Stabilität der Flamme.
11 - Den Brenner mehrmals aus- und wieder einschalten, um sicherzustellen, dass die Einstellung richtig ausgeführt wurde.
12 - Den Brenner ausschalten, den Gasabsperrhahn schließen und das Manometer abklemmen.
13 - Die Schraube **(E)** vollständig einschrauben.
14 - Nach Abschluss der Einstellung die Schrauben **(E-H)** mit Lack versiegeln.
15 - Die Schutzabdeckung **(G)** wieder anbringen.
16 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(D)** wieder anbringen.

EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES BRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.
1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.
3 - Die Klemmschraube **(E)** lockern.
4 - Die Buchse **(F)** auf den in der Abbildung angegebenen Abstand positionieren.
5 - Die Schraube **(E)** anziehen.
Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
6 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(D)** wieder anbringen.



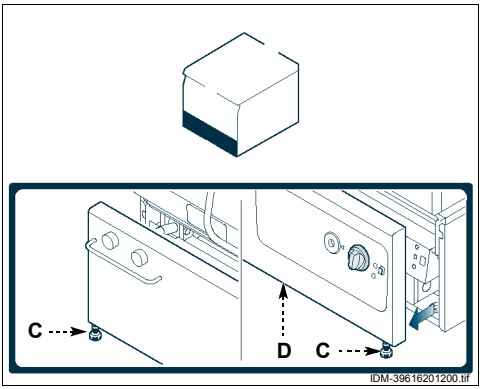
DE

Wichtig

Bei dieser Einstellung muss die Bratpfanne vollständig abgesenkt sein.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.



2 - Die Schraube **(E)** ausschrauben, um den Deckel **(F)** auszubauen.

3 - Die Schraube **(G)** lockern.

4 - Die Platte **(H)** in Kontakt mit dem Mikroschalter **(L)** bringen.

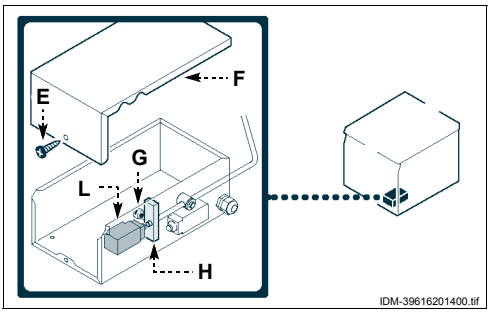
5 - Ziehen Sie die Schraube **(G)** fest.

6 - Den Deckel **(F)** montieren und mit der Schraube **(E)** befestigen.

7 - Nach beendetem Vorgang die Blende **(D)** wieder anbringen.

8 - Die Bratpfanne anheben und absenken, um sicherzustellen, dass die Einstellung richtig ausgeführt wurde (die Bratpfanne muss auf dem festen Unterteil aufliegen).

9 - Das Gerät einschalten (siehe Seite 11) und



kontrollieren, ob es einwandfrei funktioniert (die Temperatur-Kontrollleuchte muss leuchten).

DE

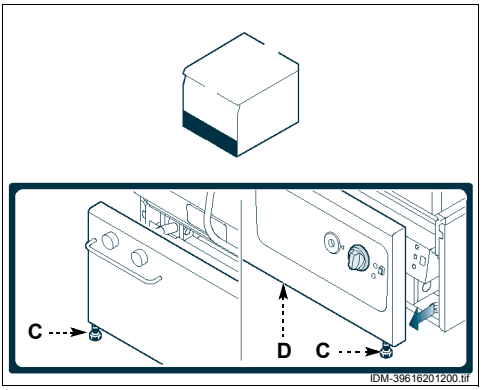
EINSTELLUNG DES MIKROSCHALTERS ENDANSCHLAG ANHEBEN BRATPFANNE

Wichtig

Für diese Einstellung muss die Bratpfanne vollständig angehoben sein.

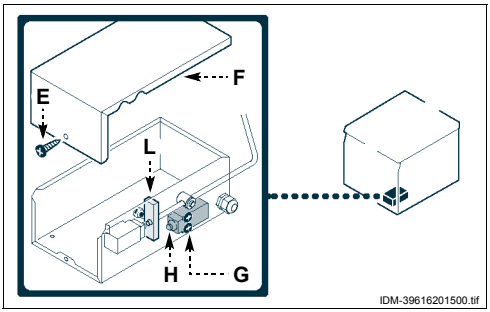
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.



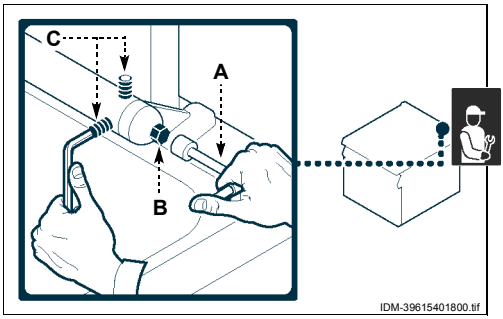
C1396162001m

2 - Die Schraube **(E)** ausschrauben, um den Deckel **(F)** auszubauen.
3 - Die Schrauben **(G)** lockern.
4 - Den Mikroschalter **(H)** in Anschlag mit Bügel **(L)** bringen.
5 - Die Schrauben **(G)** anziehen.
6 - Den Deckel **(F)** montieren und mit der Schraube **(E)** befestigen.
7 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(D)** wieder anbringen.
8 - Die Bratpfanne anheben und absenken, um zu kontrollieren, ob die Einstellung stimmt.



EINSTELLUNG DER AUSWUCHTUNG DES DECKELS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.
1 - Den Schlüssel **(A)** in den Sechskant **(B)** einsetzen.
2 - Den Schlüssel **(A)** gut festhalten und gleichzeitig die Feststellschrauben **(C)** ausschrauben.
3 - Den Schlüssel **(A)** zum Spannen der Feder im Uhrzeigersinn, und zum Entspannen der Feder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
4 - Nachdem die richtige Auswuchtung hergestellt wurde, die Schrauben **(C)** einschrauben, ohne sie fest anzuziehen.
5 - Mit dem Schlüssel **(A)** die Welle drehen, bis sie sich in einer der vorgesehenen Aufnahmen befindet.



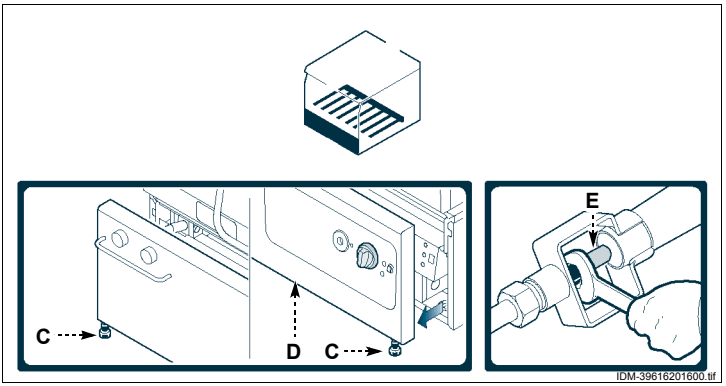
6 - Die Schrauben **(C)** bis zum Anschlag anziehen.

AUSTAUSCH VON BAUTEILE 9 DE

HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

Vor Ausführung eines Austauschs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob eine angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gasabsperrhahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter des Geräts unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten. Zum Ersetzen von verschlissenen Komponenten ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Für Schäden an Personen oder Komponenten aufgrund der Verwendung von anderen als Originalersatzteilen und aufgrund der nicht vom Hersteller genehmigten Ausführung von Eingriffen, die die Sicherheitsmerkmale verändern, wird keine Haftung übernommen. Zum Bestellen von Komponenten die Anweisungen im Ersatzteilkatalog befolgen.

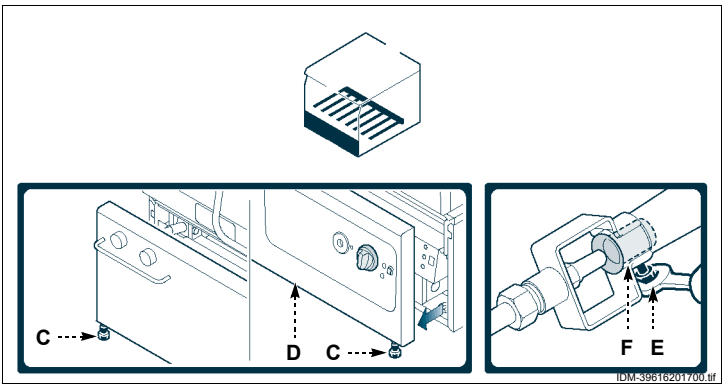
AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE



Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.
3 - Schrauben Sie die Düse **(E)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
4 - Nach beendetem Vorgang die Blende **(D)** wieder anbringen.

AUSTAUSCH DER LUFTDÜSE DES BRENNERS (291BR1G - 291BR2G)

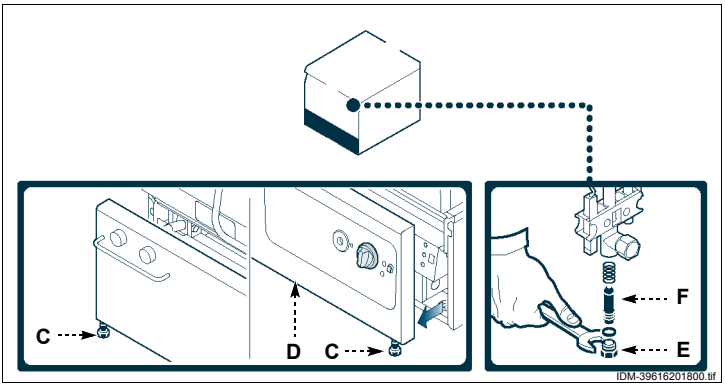


Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.
3 - Die Schraube **(E)** lokkern.
4 - Die Düse **(F)** herausziehen und durch die für die Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
5 - Ziehen Sie die Schraube **(E)** fest.
6 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(D)** wieder anbringen.

DE

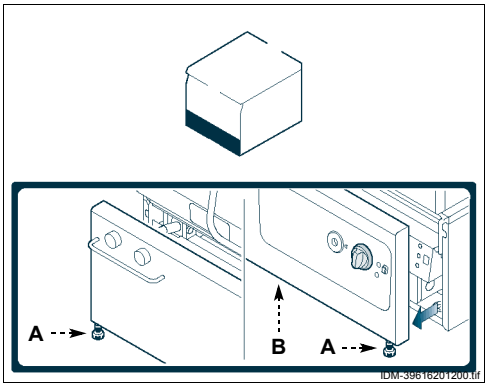
AUSWECHSELN DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS



Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.
3 - Drehen Sie das Verbindungsstück **(E)** heraus.
4 - Nehmen Sie die Düse **(F)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuches).
5 - Den Anschluss **(E)** wieder anschrauben.
6 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(D)** wieder anbringen.

AUSTAUSCH DES KIPPMECHANISMUS DER BRATPFANNE

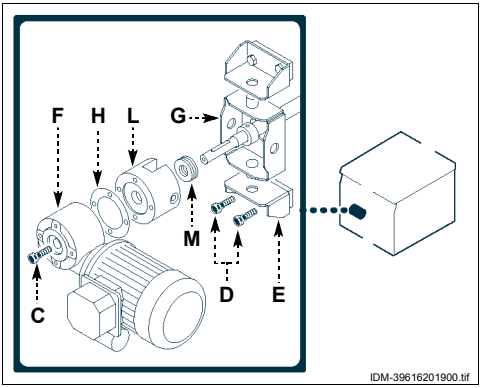


Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

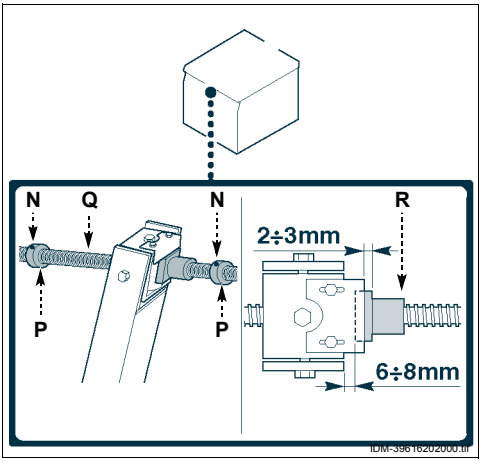
1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
2 - Drehen Sie die Schrauben **(A)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.

DE

3 - Die Schraube **(C)** ausschrauben.
4 - Die Schrauben **(D)** ausschrauben, um die Halterung **(E)** zu entfernen.
5 - Den Getriebemotor und seine Komponenten herausziehen.
6 - Den Getriebemotor **(F)**, die Halterung **(G)**, die Dichtung **(H)**, die Drehsperre **(L)** und das Lager **(M)** nötigenfalls auswechseln.



7 - Die Schrauben **(N)** lockern und die Buchsen **(P)** ausbauen.
8 - Die Gewindestange **(Q)** losschrauben und auswechseln.
9 - Die Buchse **(R)** auf den in der Abbildung angegebenen Abstand positionieren.
10 - Die Buchsen **(P)** wieder montieren und die Schrauben **(N)** anziehen.



Wichtig

Die Gewindestange (Q) mit Teflonfett (Tecnolube Seal RHEOLUBE 368F, OKS 265 usw.) schmieren.

11 - Den Getriebemotor **(F)** und seine Komponenten wieder einbauen.
12 - Die Halterung **(E)** wieder montieren und mit den zugehörigen Schrauben befestigen.
13 - Die Schraube **(C)** einsetzen und anziehen.
14 - Nach beendetem Vorgang die Blende**(B)** wieder anbringen.

DE

ENTSORGUNG DES GERÄTS

Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

ATTENTION

A) Avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

B) Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

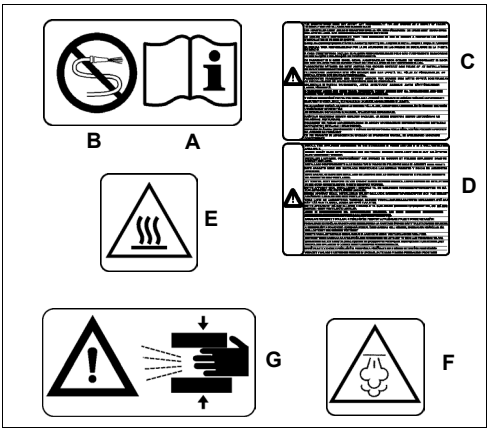
C) Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées.

D) Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service.

E) Attention aux surfaces chaudes.

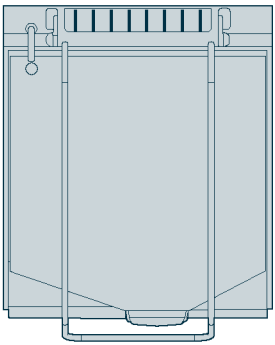
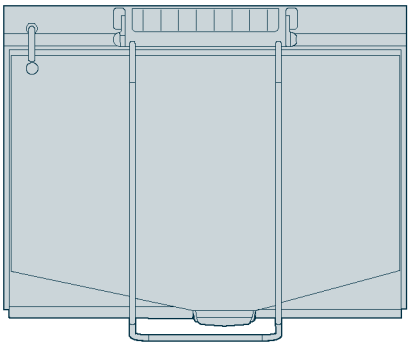
F) Attention à la sortie de vapeur très chaude.

G) Ne pas introduire les mains à l'intérieur de la marmite pendant l'utilisation.



Important

S'il n'est pas bien lavé, le fond en fer de la cuve de cuisson peut s'oxyder. À la fin de son utilisation, la cuve doit être très bien lavée et essuyée et sur le fond étaler uniformément un voile d'huile ou de graisse alimentaire.

191BR1GA (cuve en fer)	291BR1GA (cuve en fer)
	

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

Important

Ne pas forcer l'inclinaison de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements au dispositif de levage.

Important

Utiliser l'appareil pour la cuisson de viandes en sauce (viandes braisées, ragoûts, etc.); toute autre utilisation est considérée impropre.

INDEX

	réf.	chapitres	page
1e PARTIE	1	INFORMATIONS GENERALES	3
	2	INFORMATIONS TECHNIQUES	5
	3	SÉCURITÉ	8
	4	UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	9
	5	ENTRETIEN	14
	6	PANNES	16
2e PARTIE	7	MANUTENTION ET INSTALLATION	18
	8	RÉGLAGES	26
	9	REMPLACEMENT DE PIÈCES	29
		ANNEXES	I÷IX

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 7
Allumage et extinction du brûleur, 11
Appareil et fabricant, identification, 4
Appareil, description générale, 5
Appareil, élimination, 32
Appareil, essai, 25
Appareil, inutilisation prolongée, 14
Appareil, mise en place, 19
Appareil, nettoyage, 15
Appareils en batterie, montage, 20
Assistance, demande, 4

B Branchement électrique, 22
But du manuel, 3

C Commandes, description, 10
Conseils d'utilisation, 14
Contrôle de la pression du gaz, 15

D Déballage et emballage, 18
Demande d'assistance, 4
Dépannage, 16
Description des commandes, 10
Description générale de l'appareil, 5
Dispositifs de sécurité, 6
Données techniques, 6

E Élimination de l'appareil, 32
Emballage et déballage, 18
Entretien, recommandations pour l', 14
Essai de l'appareil, 25

F Fabricant et appareil, identification, 4

G Gaz, contrôle de la pression, 15

I Identification du fabricant et de l'appareil, 4
Informations pour le lecteur, 3
Installation des accessoires, 19
Installation et manutention, recommandations pour la, 18
Inutilisation prolongée de l'appareil, 14

L Levage et manutention, 18

M Manutention et installation, recommandations pour la, 18
Manutention et levage, 18
minimum du robinet gaz, réglage , 26
Mise à niveau, 20
Mise en place de l'appareil, 19
Montage des appareils en batterie, 20

N Nettoyage de l'appareil, 15
Normes de sécurité, 8
Normes pour la sécurité sur l'impact environnemental, 8

P Pannes, dépannage, 16
Pression du gaz, contrôle, 15

R Raccordement de l'eau, 21
Raccordement du gaz, 21
Raccordement évacuation des fumées, 22
Recommandations pour l'utilisation, 9
Recommandations pour l'entretien, 14
Recommandations pour la manutention et l'installation, 18
Recommandations pour le remplacement des pièces, 29
Recommandations pour les réglages, 26
Réglage air primaire du brûleur (291BR1GA - 291BR2GA), 27
Réglage de l'équilibre du couvercle, 29
Réglage du microcontact de fin de course de descente de la cuve, 28
Réglage du microcontact de fin de course de montée de la cuve, 28
Réglage du minimum du robinet gaz , 26
Réglages, recommandations pour les, 26
Remplacement de la buse de la veilleuse pilote, 31
Remplacement de la buse du bruleur, 30
Remplacement de la douille air du brûleur (291BR1GA - 291BR2GA), 30
Remplacement des pièces, recommandations pour le, 29

FR

La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.
© 2002 – Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italie)– Les textes peuvent être reproduits, intégralement ou partiellement, par le constructeur à la condition que l'auteur soit cité.

Remplacement du dispositif de basculement de la cuve, 31
Remplissage et vidange de la cuve, 13
Rétablissement des fonctions de l'appareil, 12
robinet gaz, réglage du minimum, 26

S sécurité et information, signaux de, 7
sécurité, dispositifs de, 6
Sécurité, normes de, 8
Signaux de sécurité et information, 7

T Transformation de l'alimentation du gaz, 25
Transformation de l'alimentation électrique (291BR1GA - 291BR2GA), 23
Transport, 18

U Utilisation, conseils d', 14
Utilisation, recommandations pour l', 9

V Ventilation de la pièce, 19

FR

C1 396162200.fm

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

FR

C1 396162200.fm

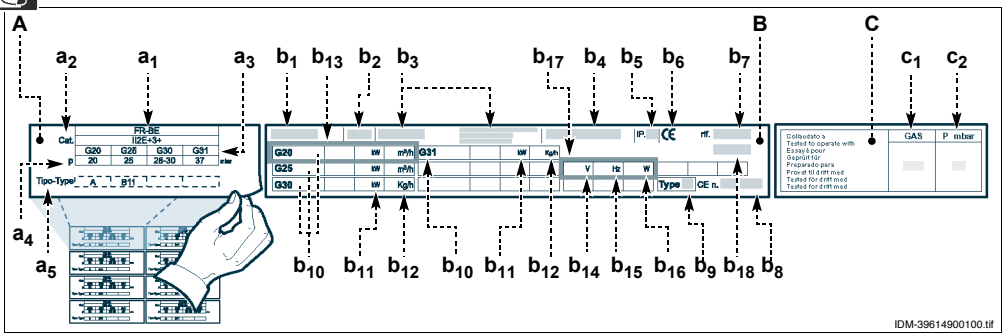
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Plaque complémentaire
a_1) Pays d'utilisation
a_2) Catégorie de l'appareil
a_3) Type de gaz
a_4) Pression du gaz
a_5) Type d'évacuation des fumées
B) Plaque d'identification
b_1) Modèle de l'appareil
b_2) Type de personnalisation
b_3) Identification du fabricant
b_4) Numéro de série
b_5) Indice de protection
b_6) Marquage CE de conformité
b_7) Norme de référence
b_8) Numéro certificat CE
b_9) Type de famille de produit
b_{10}) Type de gaz
b_{11}) Puissance déclarée (kW)
b_{12}) Consommation de gaz
b_{13}) Indicateur du gaz d'essai
b_{14}) Tension (V)
b_{15}) Fréquence (Hz)
b_{16}) Puissance électrique absorbée (W)
b_{17}) Indicateur de tension d'essai
b_{18}) Date de fabrication
C) Plaque du gaz d'essai
c_1) Type de gaz
c_2) Pression du gaz

L'installateur devra choisir et appliquer la plaque **(A)**, à côté de la plaque d'identification relative au pays d'utilisation et devra reporter la catégorie d'appartenance (Type A = évacuation standard – Type B11 = évacuation haute).

Si le gaz d'utilisation est celui utilisé par le fabricant pour l'essai, il faut enlever la plaque **(C)** et appliquer l'indicateur **(b_{13})** sur la plaque d'identification en correspondance des données du gaz d'utilisation.



FR

DEMANDE D'ASSISTANCE

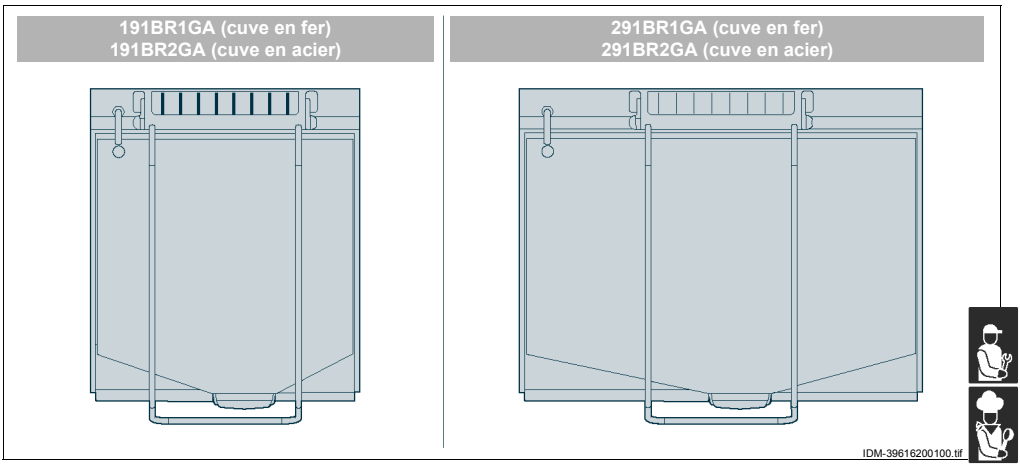
Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La sauteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la préparation et la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).



Organes principaux

A) Couvercle de la cuve

B) Cuve de cuisson: elle est en fer 191BR1GA-291BR1GA ou en acier inox 191BR2GA-291BR2GA.

C) Évacuation des fumées (Type A): pour évacuer les fumées générées par le brûleur

D) Distributeur d'eau: pour diriger le flux de l'eau

E) Porte d'inspection: pour contrôler l'allumage de la veilleuse pilote.

F) Manette de commande du brûleur: pour allumer et éteindre le brûleur correspondant et la veilleuse pilote.

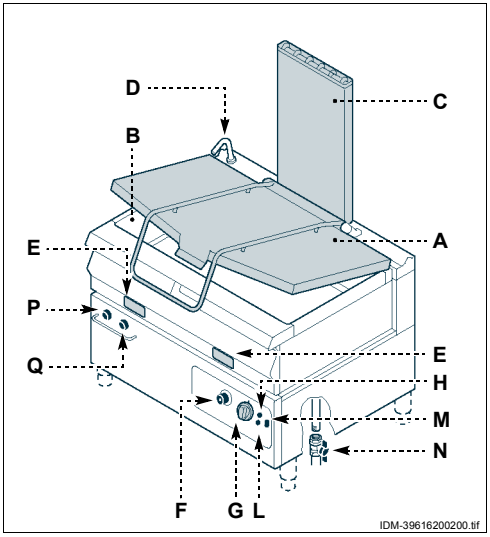
G) Manette de commande: pour activer et désactiver l'alimentation électrique de l'appareil et pour programmer la température de chauffe.

H) Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

L) Voyant de la température: pour signaler la phase de chauffage de la cuve.

M) Interrupteur de remplissage de la cuve: pour remplir d'eau la cuve de cuisson.

N) Raccord alimentation du gaz: pour raccorder l'alimentation du gaz



P) Bouton: il sert pour lever la cuve et permettre son vidage.

Q) Bouton: il sert pour baisser la cuve en position de travail.

FR

DONNÉES TECHNIQUES

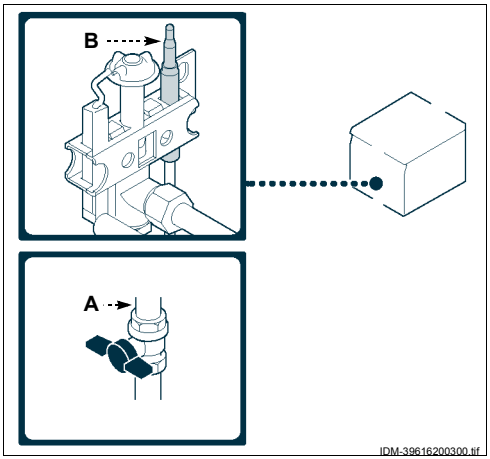
Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.
L'illustration indique la position des dispositifs.

A) Robinet d'alimentation du gaz: pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz

B) Thermocouple de sécurité: il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme



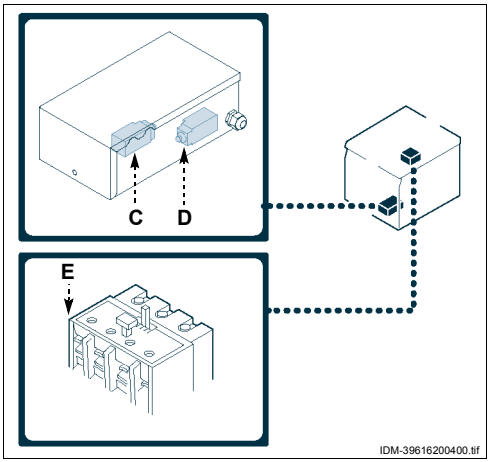
C) Microcontact de descente de la cuve: il relève le fin de course « bas » de la cuve et permet l'allumage du brûleur et l'arrivée de l'eau dans la cuve uniquement lorsque celle-ci est complètement en bas.

D) Microcontact de montée de la cuve: il relève le fin de course « haut » de la cuve et permet le positionnement de la cuve jusqu'à la position de montée maximum.

E) Relais thermique: il désactive l'alimentation électrique du moteur en cas de surchauffe.

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



FR

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil

B) Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

C) Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

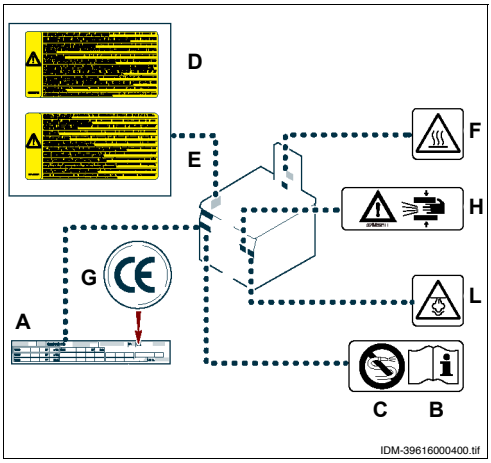
D) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

E) Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

F) Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

G) Marquage CE: indique que l'appareil est conforme à la norme.

H) Danger d'écrasement des membres supérieurs: ne pas introduire les mains à l'intérieur de la marmite pendant l'utilisation.



L) Danger de brûlure: attention à la sortie de vapeur très chaude.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

A) Grille de vidange

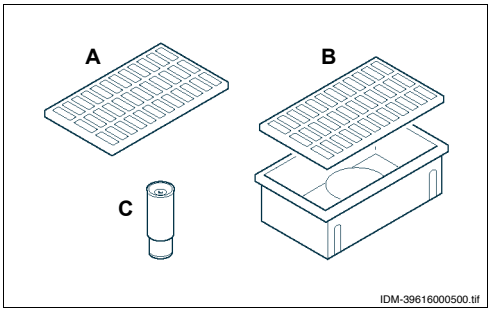
B) Siphon de vidange

C) Pieds d'appui

D) Kit pour installation « en pont » (voir page 20)

E) Kit bâti d'appui (voir page 20)

F) Kit traverse de soutien (voir page 20)



FR

NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.

FR

NORMES POUR LA SÉCURITÉ SUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.
Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

- Émissions dans l'atmosphère
- Évacuations des liquides
- Gestion des déchets
- Contamination du sol
- Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
- Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

– Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
– Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
– Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Manette de commande: pour activer et désactiver l'alimentation électrique de l'appareil et pour programmer la température de chauffe.

B) Manette de commande du brûleur: pour allumer et éteindre le brûleur correspondant et la veilleuse pilote.

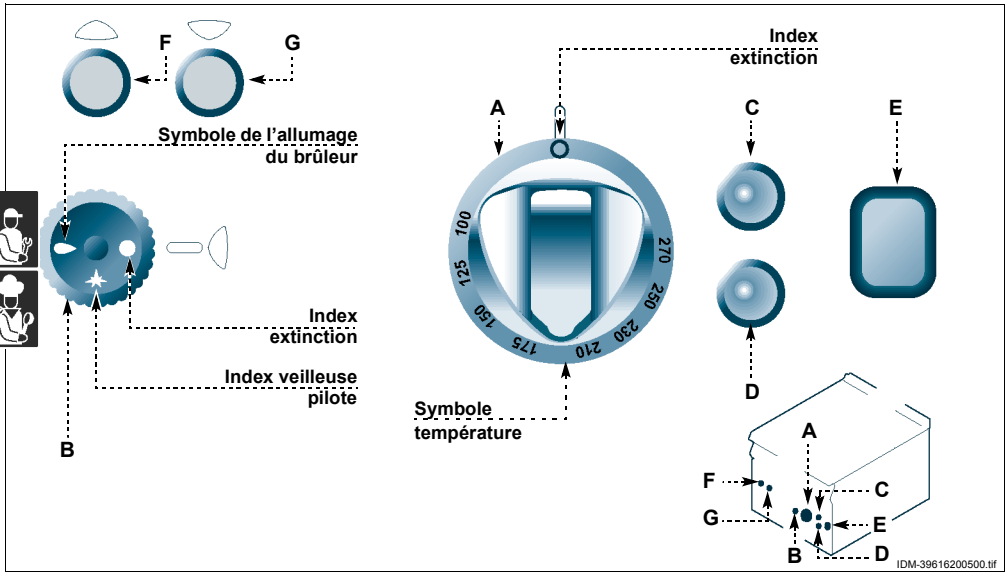
C) Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

D) Voyant de la température: pour signaler la phase de chauffage de la cuve.

E) Interrupteur de remplissage de la cuve: pour introduire de l'eau dans la cuve de cuisson et pour interrompre son arrivée lorsque le remplissage est terminé.

F) Bouton: il sert pour lever la cuve et permettre son vidage.

G) Bouton: il sert pour baisser la cuve en position de travail.



FR

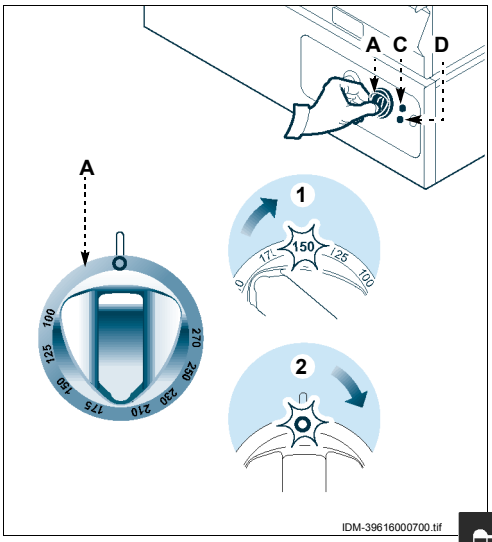
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR

Allumage

Important

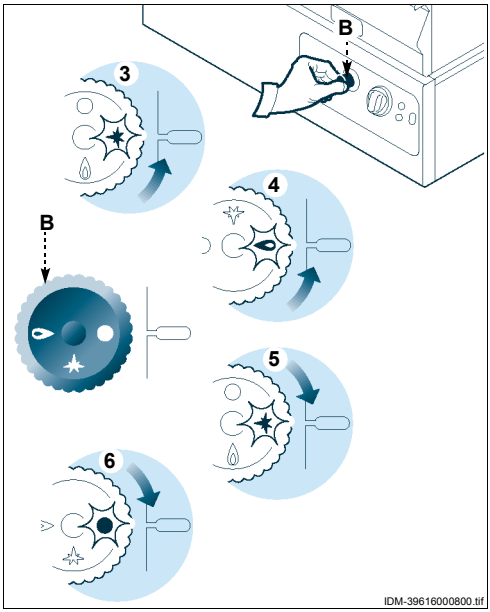
Avant d'effectuer cette opération, contrôler que la cuve ne soit pas soulevée et qu'elle soit complètement en butée sur la partie fixe.

1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. **1**) pour activer l'alimentation électrique.
Le voyant de réseau **(C)** s'allume.
3 - Presser et tourner la manette **(B)** en sens anti-horaire (pos. **3**) pour allumer la veilleuse pilote. Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple.
4 - Presser et tourner la manette **(B)** en sens anti-horaire (pos. **4**) pour allumer le brûleur.
5 - Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. **1**) en correspondance de la température désirée.
Le voyant de la température **(D)** s'allume. Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.



Extinction

1 - Pousser et tourner la manette **(B)** en sens horaire (pos. **5**) pour éteindre le brûleur.
La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
2 - Presser et tourner la manette **(B)** en sens horaire (pos. **6**) pour éteindre la veilleuse pilote.
3 - Tourner la manette **(A)** (pos. **2**) pour désactiver l'alimentation électrique.
Le voyant de réseau **(C)** s'éteint.
4 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
5 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



FR

Important

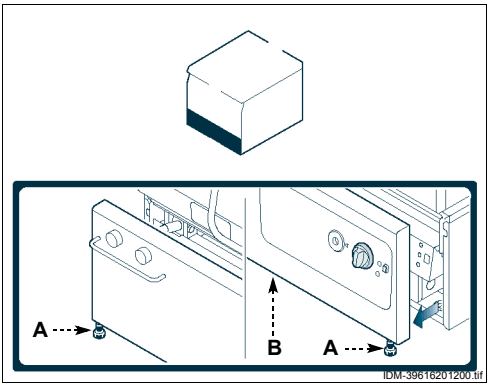
Cette opération doit être effectuée par du personnel autorisé et qualifié.

Attention

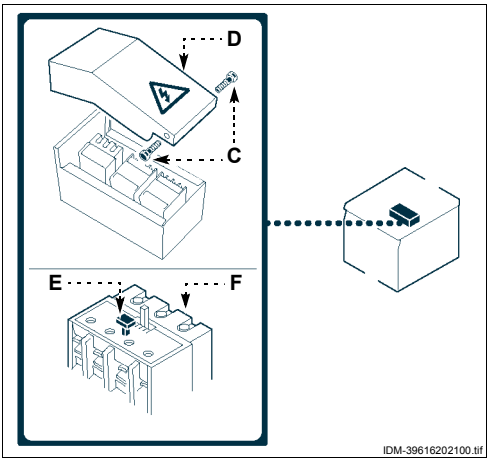
Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Si le relais thermique intervient, rétablir les conditions de service en suivant les indications

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Laisser refroidir l'appareil pendant 10 min. environ.
3 - Dévisser les vis **(A)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.



4 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le couvercle **(D)**.
5 - Appuyer sur le bouton **(E)** du relais thermique **(F)** pour autoriser la remise en marche.
6 - Monter le couvercle **(D)** et le fixer avec les vis.
7 - Remonter le tableau de commandes **(B)** à la fin de l'opération.
8 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.



FR

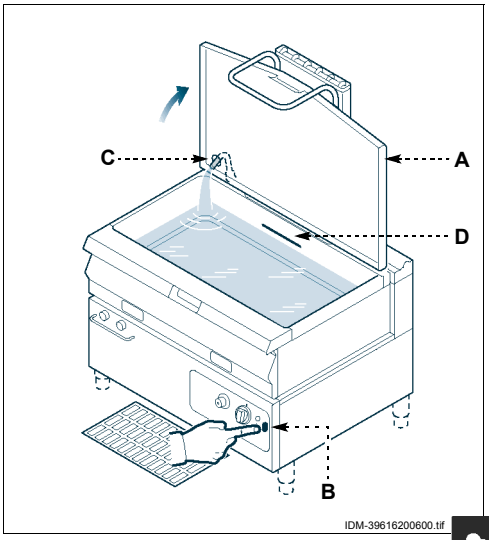
REMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

Important

Avant d'effectuer cette opération, contrôler que la cuve ne soit pas soulevée et qu'elle soit complètement en butée sur la partie fixe.

1 - Lever le couvercle **(A)**.
2 - Appuyer sur l'interrupteur **(B)** pour remplir la cuve d'eau par le distributeur **(C)**.
3 - Appuyer sur l'interrupteur **(B)** lorsque l'eau a atteint le niveau de repère **(D)**. €
4 - Fermer le couvercle **(A)**.



Vidange

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Lever le couvercle **(A)**.
3 - Appuyer sur le bouton **(B)** et le tenir pressé pour incliner la cuve afin de la vider.

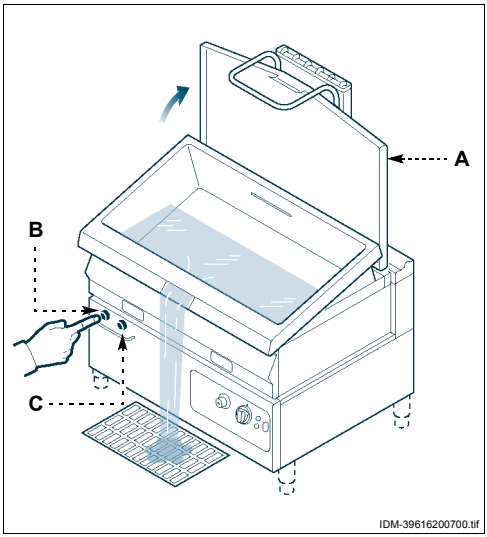
Important

Ne pas forcer l'inclinaison de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements au dispositif de levage.

4 - Appuyer sur le bouton **(C)** et le tenir pressé pour reporter la cuve à sa position initiale.
5 - Fermer le couvercle **(A)**.

Important

Ne jamais appuyer sur les boutons (B-C) en même temps.



FR

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz et désactiver l'alimentation électrique principale.
2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes
3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
5 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

CONSEILS D'UTILISATION

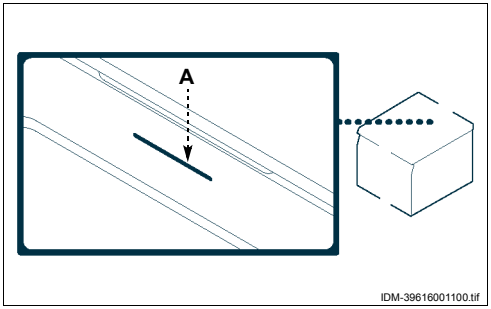
Important

Utiliser l'appareil pour la cuisson de viandes en sauce (viandes braisées, ragoûts, etc.) ; toute autre utilisation est considérée impropre.

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
– Vérifier que le niveau de l'eau ne dépasse jamais la limite indiquée **(A)**.

– Ne pas utiliser l'appareil pour frire les aliments.



ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier, fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:
– La carcasse extérieure
– La cuve de cuisson (voir page 15)
– Les accessoires (voir page 15)
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 15)

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:
– Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation
– Vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité
– Vérification de l'efficacité de la mitre et son nettoyage éventuel
– Vérifier l'efficacité de l'installation électrique
– Vérifier l'efficacité des microcontacts

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.

– De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
– Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
– Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

– De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
– Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
– De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
– De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
– De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

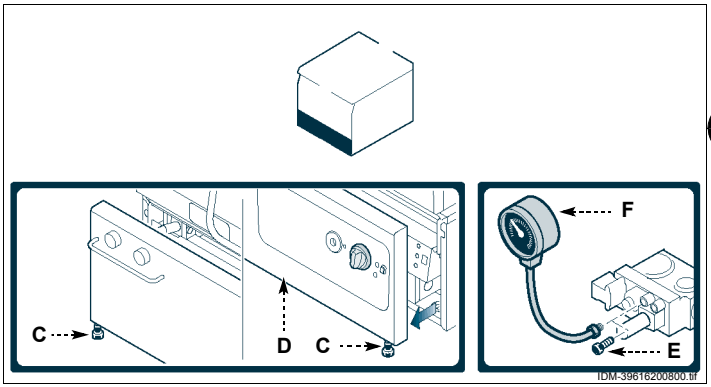
Important

S'il n'est pas bien lavé, le fond en fer de la cuve de cuisson peut s'oxyder. À la fin de son utilisation, la cuve doit être très bien lavée et essuyée et sur le fond étaler uniformément un voile d'huile ou de graisse alimentaire.

CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le panneau **(D)**.
3 - Dévisser la vis **(E)** de la prise de pression.
4 - Raccorder le manomètre **(F)** à la prise de pression.
5 - Remplir la cuve d'eau et rouvrir le robinet d'arrivée du gaz.
6 - Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de flamme maximum (voir page 11) et vérifier que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).
7 - Eteindre le brûleur, débrancher le manomètre et rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



FR

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé.
Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.
Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz.	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce
La veilleuse pilote ne s'allume pas	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage Allumer manuellement avec flamme nue **Important** **Contacter le service assistance**
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée	Insister avec l'allumage
La veilleuse pilote ne reste pas allumée	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud	Insister avec l'allumage
La veilleuse pilote s'allume mais le brûleur reste éteint		Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement à l'allumage
La flamme est jaune	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée	**Important** **Contacter le service assistance**
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur	Anomalies de fonctionnement du robinet du gaz	**Important** **Contacter le service assistance**
L'eau n'arrive pas	Électrovalve de remplissage endommagée	Vérifier le raccordement de l'électrovalve **Important** **Contacter le service assistance**
	Interrupteur de remplissage endommagé	**Important** **Contacter le service assistance**
	Cuve soulevée et non en butée sur la partie fixe	Contrôler que la cuve ne soit pas soulevée ou qu'elle ne soit pas complètement en butée sur la partie fixe

FR

Inconvénients	Causes	Solutions
La cuve ne se soulève pas	Bouton de montée de la cuve endommagé	**Important** **Contacter le service assistance**
	Intervention du relais thermique	Laisser le moteur électrique se refroidir et réarmer le relais thermique (voir page 12) **Important** **Contacter le service assistance**
	Moteur électrique endommagé	**Important** **Contacter le service assistance**
	Microcontact de fin de course haut endommagé	**Important** **Contacter le service assistance**

FR

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

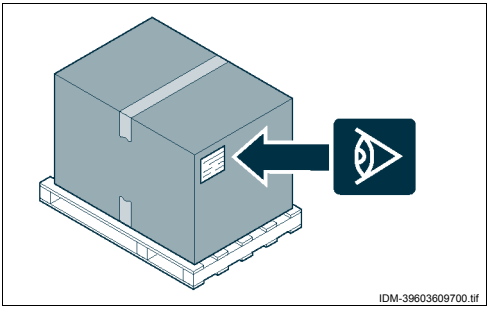
Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

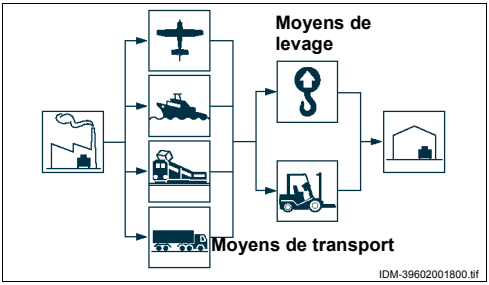
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.


IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



IDM-39602001800.tif

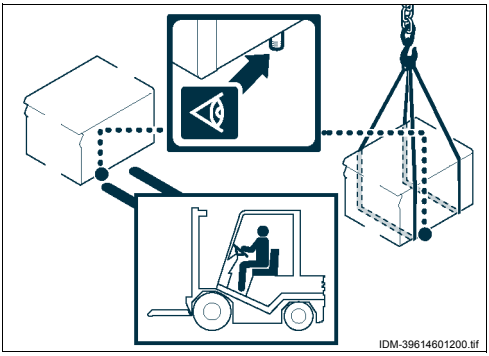
FR

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

Important

En introduisant le dispositif de levage, faire attention au tuyau d'alimentation du gaz.


IDM-39614601200.tif

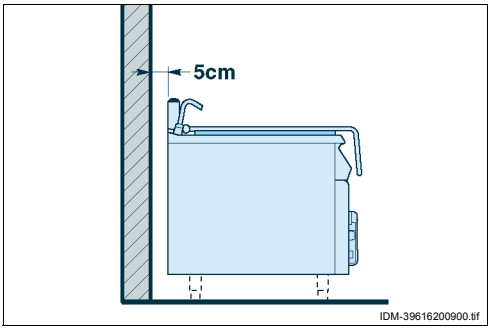
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.



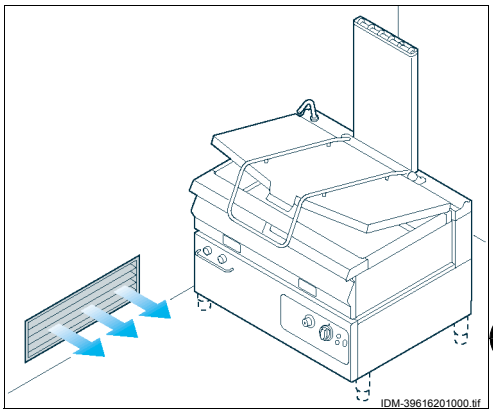
Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

Prévoir un système de drainage du sol en correspondance du point de vidage de la cuve.

VENTILATION DE LA PIÈCE

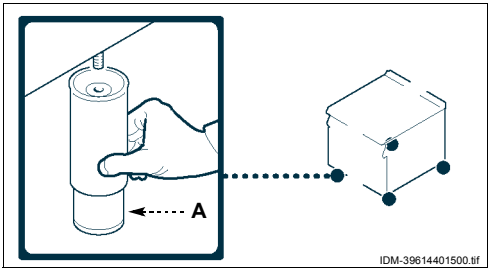
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



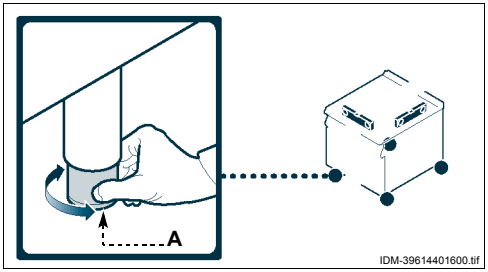
INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Visser les pieds d'appui **(A)** en correspondance des points de fixation sur la structure.



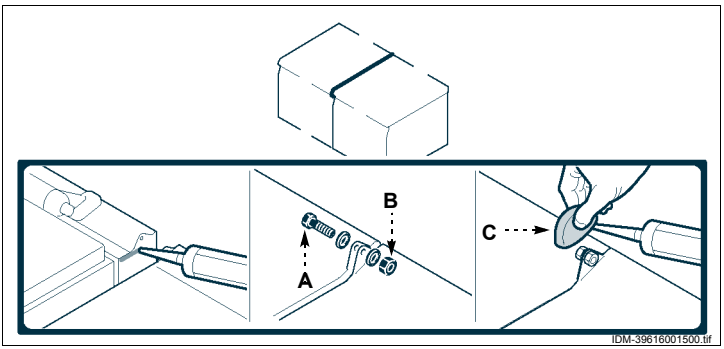
MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

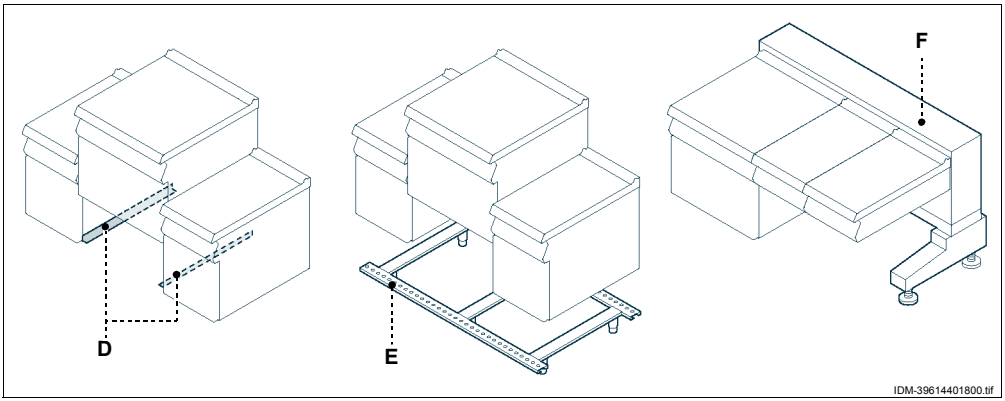
Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.



1 - Appliquer de l'adhésif pour usage alimentaire sur les côtés à rapprocher.
2 - Rapprocher les appareils.
3 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(A-B)**.
4 - Enlever l'adhésif en surplus.
5 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle **(C)**, et monter pour couvrir la zone de fixation.

Pour les appareils en batterie, différents kits d'installation sont disponibles, sur demande:
D) Kit pour installation « en pont »
E) Kit bâti d'appui
F) Kit traverse de soutien

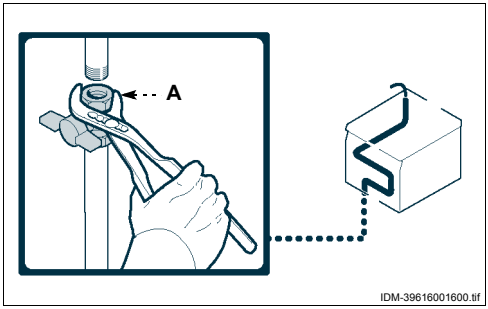
FR



C1 396162200.fm

RACCORDEMENT DE L'EAU

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation de l'eau. En aval de celui-ci, installer des filtres facilement accessibles.



Attention

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable dont les caractéristiques sont indiquées sur le tableau.

Description	Valeur
Pression	200÷450 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conductivité	< 200 mS/cm
Dureté	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenu de sels et d'ions métalliques	
Chlorures	< 30 mg/l
Sulfates	< 40 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Cuivre	< 0.05 mg/l
Manganèse	< 0,05 mg/l

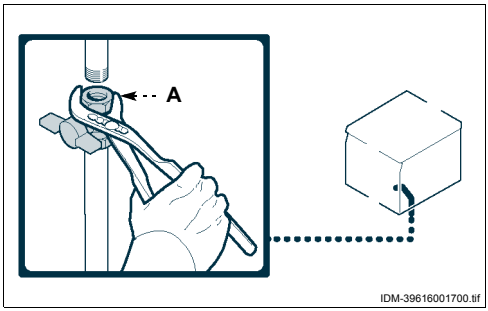
RACCORDEMENT DU GAZ

Important

La personne autorisée à effectuer cette opération devra avoir les capacités et l'expérience acquise et reconnue dans le secteur spécifique; elle devra effectuer le raccordement dans les règles de l'art et tenir compte de toutes les exigences imposées par les normes et les lois. Après raccordement, avant de se servir de l'appareil, il faudra vérifier par un contrôle général qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

FR

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt **(A)**, pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.



Important

Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).

RACCORDEMENT ÉVACUATION DES FUMÉES

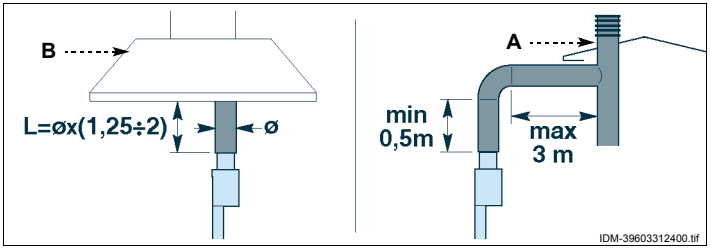
Important

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

Raccordement à une mitre à tirage naturel

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Raccorder la prise d'évacuation de l'appareil à la mitre **(A)**, avec un tuyau dont les dimensions sont reportées sur la figure.



Raccordement sous hotte à tirage forcé

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Positionner l'appareil sous la hotte **(B)** et introduire sur la prise d'évacuation de l'appareil, un tuyau dont les dimensions sont reportées sur la figure.

Important

Le ventilateur de l'installation d'aspiration forcée doit s'allumer automatiquement avec l'ouverture du robinet d'alimentation du gaz.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V1N non commutable (Seulement pour la version 191BR1GA - 191BR2GA).

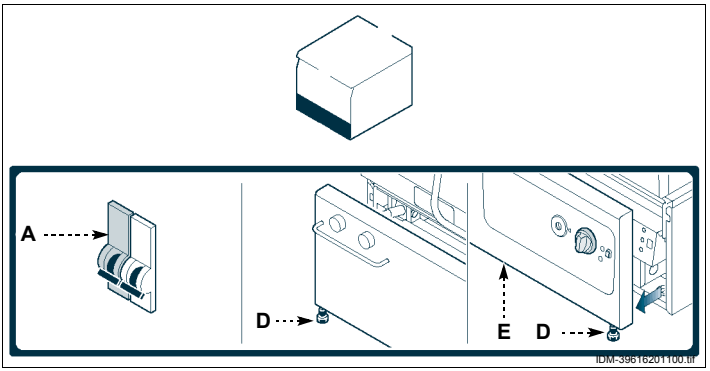
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V3N, commutable à 230V3 (Seulement pour la version 291BR1GA - 291BR2GA).

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

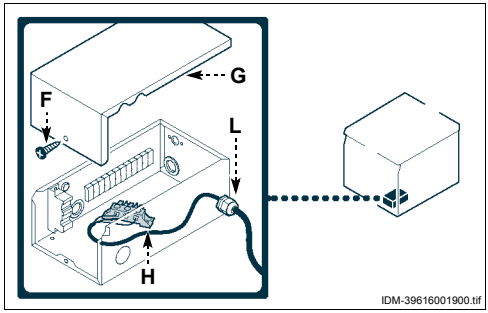
1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.



FR

C1396162200.fm

2 - Dévisser les vis **(D)** et démonter le tableau de commandes **(E)**.
3 - Dévisser la vis **(F)** pour démonter le couvercle **(G)**.
4 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(H)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel.
Utiliser un câble flexible avec des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F et une température d'utilisation d'au moins 80°C.
5 - Serrer le collier **(L)**.



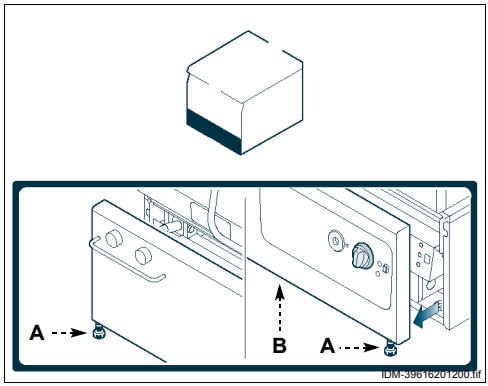
Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

6 - Monter le couvercle **(G)** et le fixer avec la vis **(F)**.
7 - Remonter le tableau de commandes **(E)** à la fin de l'opération.

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (291BR1GA - 291BR2GA)

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 comme indiqué ci-après.



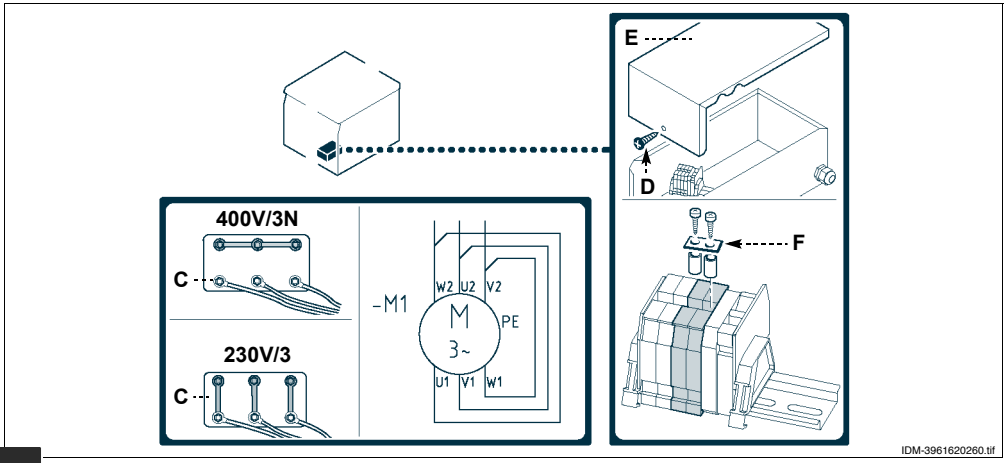
Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

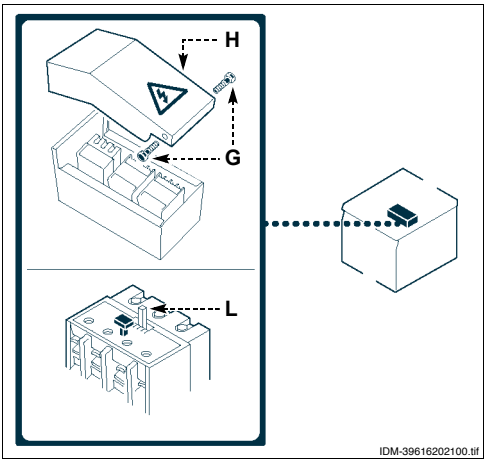
1 - Dévisser les vis **(A)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.

FR

2 - Modifier les raccordements du bornier **(C)** comme indiqué sur la figure.
3 - Dévisser la vis **(D)** pour démonter le couvercle **(E)**.
4 - Introduire le pont **(F)** pour raccorder électriquement les bornes.
5 - Remonter le couvercle et resserrer les vis.



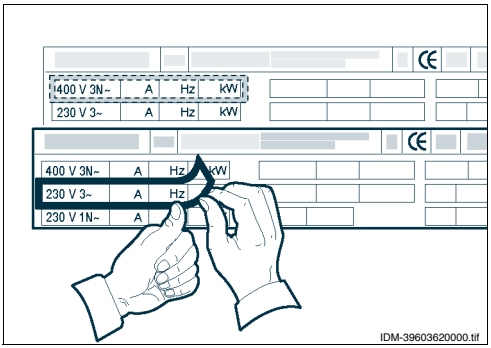
6 - Dévisser la vis **(G)** pour démonter le couvercle **(H)**.
7 - Agir sur le levier **(L)** pour tarer le disjoncteur à 1 A.
8 - Remonter le couvercle et resserrer les vis.
9 - Remonter le tableau de commandes **(B)**.



10 - Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliqué sur la plaque d'identification et mettre le nouveau avec la tension utilisée.

Important

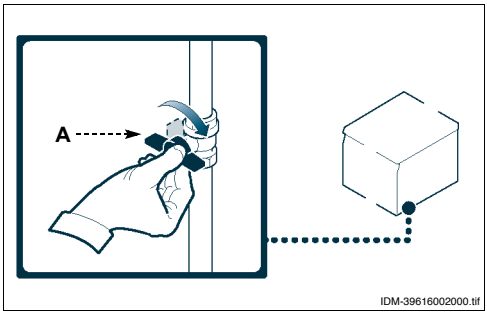
L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.



TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION DU GAZ

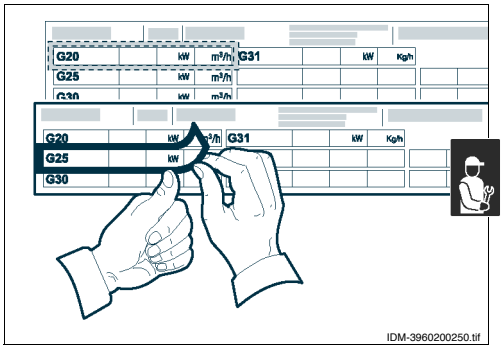
L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.
Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz **(A)**.
2 - Remplacer la buse du brûleur (voir page 30).
3 - Remplacer la buse de la veilleuse pilote (voir page 31).
4 - Régler le minimum sur la valve du gaz (voir page 26).
5 - Remplacer, si nécessaire, la douille air primaire du brûleur (voir page 30).
6 - Enlever l'adhésif collé sur la plaque d'identification et appliquer le nouveau pour mettre en évidence le gaz utilisé.



Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.



ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique.
3 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements
4 - Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir page 25).
5 - Vérifier l'allumage régulier et la combustion du brûleur.
6 - Vérifier et, si nécessaire, régler la pression et le débit du gaz au minimum et au maximum (voir page 26);
7 - Vérifier le fonctionnement correct du thermocouple de sécurité.
8 - Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
9 - Vérifier que les plaques reportent les indications du gaz relatif au pays d'utilisation.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

FR

RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES

Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

RÉGLAGE DU MINIMUM DU ROBINET GAZ

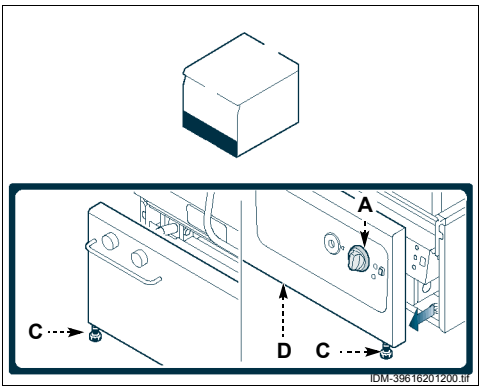
Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 25). Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Méthane et gaz liquide

Procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz et désactiver l'alimentation électrique principale.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.

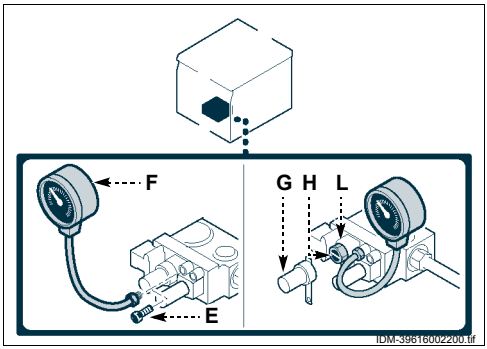


FR

3 - Dévisser la vis **(E)** de la prise de pression.
4 - Raccorder le manomètre **(F)** à la prise de pression.
5 - Tourner la protection **(G)** en sens anti-horaire et l'extraire.
6 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz et réactiver l'alimentation électrique principale.
7 - Allumer le brûleur et tourner la manette de commande **(A)** sur la position de température maximum (voir page 11).
8 - Tourner la manette de commande **(A)** en sens anti-horaire jusqu'à ce que la puissance réduite soit atteinte.
On doit entendre le déclic de la commutation.
9 - Régler la pression par la vis **(H)** en fonction du type de gaz, jusqu'à ce que, sur le manomètre, apparaisse la valeur correspondante (Voir Tableau des injecteurs des brûleurs).
– Tourner en sens horaire pour augmenter la pression
– Tourner en sens anti-horaire pour diminuer la pression

Important

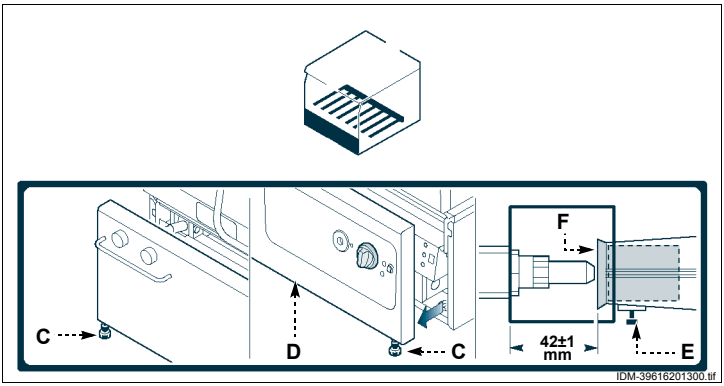
L'écrou (L) doit être complètement vissé.



10 - Vérifier la stabilité de la flamme.
11 - Éteindre et allumer le brûleur plusieurs fois pour vérifier que le réglage ait été effectué correctement
12 - Éteindre le brûleur, fermer le robinet d'alimentation du gaz et débrancher le manomètre.
13 - Visser complètement la vis **(E)**.
14 - Sceller les vis **(E-H)** avec du vernis lorsque le réglage est terminé.
15 - Remonter la protection **(G)**.
16 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.

RÉGLAGE AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR (291BR1GA - 291BR2GA)

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.
3 - Desserrer la vis de blocage **(E)**.
4 - Régler la position de la bague **(F)** à la distance reportée sur la figure.
5 - Serrer la vis **(E)**.
Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
6 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.



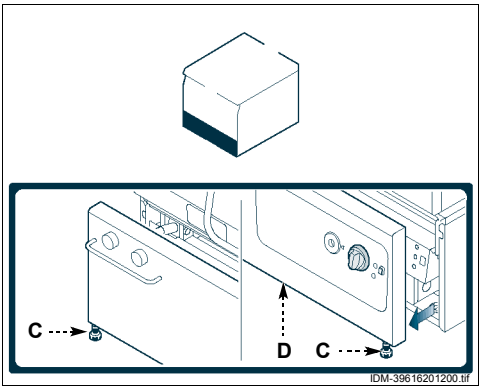
FR

Important

Faire ce réglage avec la cuve complètement baissée.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.



2 - Dévisser la vis **(E)** pour démonter le couvercle **(F)**.

3 - Desserrer les vis **(G)**.

4 - Porter l'étrier **(H)** en butée sur le microcontact **(L)**.

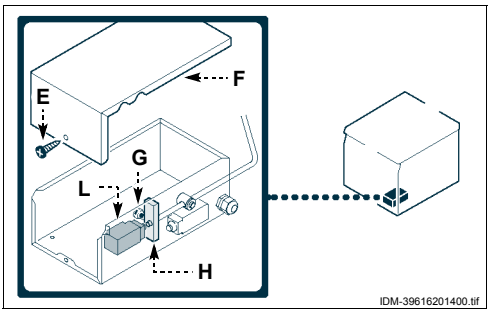
5 - Serrer la vis **(G)**.

6 - Monter le couvercle **(F)** et le fixer avec la vis **(E)**.

7 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.

8 - Lever et baisser la cuve pour vérifier que le réglage soit correct (la cuve devra poser en butée sur la partie fixe).

9 - Allumer l'appareil (voir page 11) et contrôler son fonctionnement régulier (le voyant de la température doit être allumé).



FR

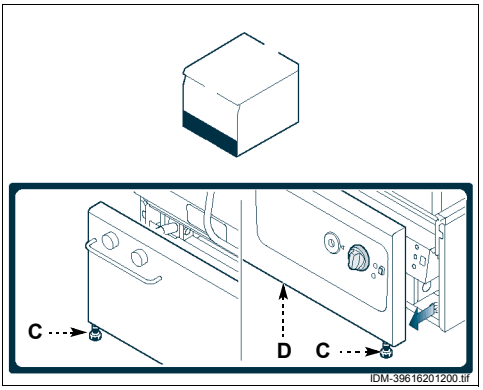
RÉGLAGE DU MICROCONTACT DE FIN DE COURSE DE MONTÉE DE LA CUVE

Important

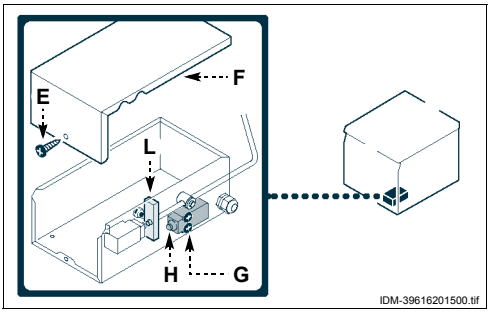
Faire ce réglage avec la cuve complètement levée.

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.

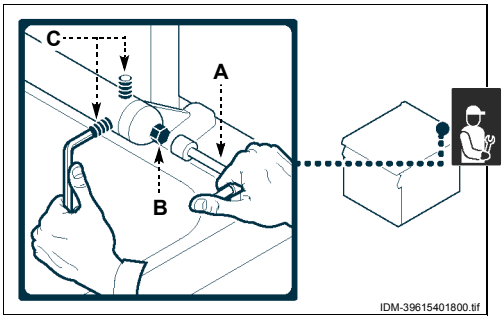


2 - Dévisser la vis **(E)** pour démonter le couvercle **(F)**.
3 - Desserrer les vis **(G)**.
4 - Porter le microcontact **(H)** en butée sur l'étrier **(L)**.
5 - Serrer les vis **(G)**.
6 - Monter le couvercle **(F)** et le fixer avec la vis **(E)**.
7 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.
8 - Lever et baisser la cuve pour vérifier si le réglage est correct.



RÉGLAGE DE L'ÉQUILIBRE DU COUVERCLE

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 - Introduire la clé **(A)** dans l'hexagone **(B)**.
2 - Tenir solidement la clé **(A)** et, simultanément, dévisser les vis de blocage **(C)**.
3 - Tourner la clé **(A)** en sens horaire pour charger le ressort et en sens anti-horaire pour le décharger.
4 - Après avoir obtenu le juste équilibre, visser les vis **(C)** sans les serrer.
5 - Agir sur la clé **(A)** pour tourner l'arbre jusqu'à le positionner sur un des logements prédisposés.
6 - Serrer à fond les vis **(C)**.



REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

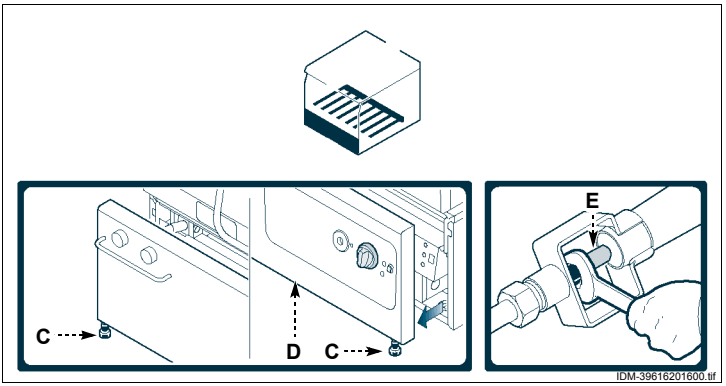
FR

Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes. S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation. Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

REMPLACEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

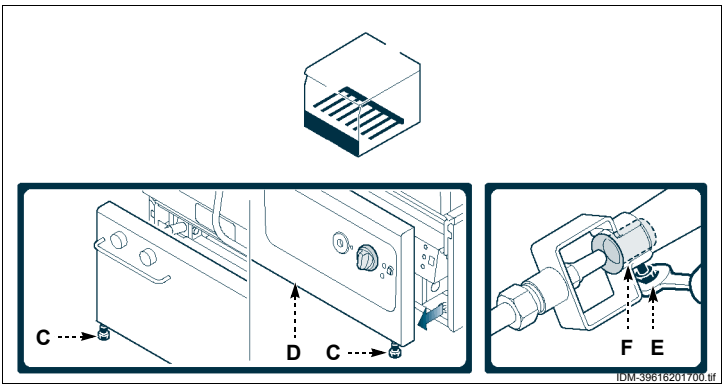
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.
3 - Dévisser la buse **(E)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
4 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.



REMPLACEMENT DE LA DOUILLE AIR DU BRÛLEUR (291BR1GA - 291BR2GA)

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.
3 - Desserrer les vis **(E)**.
4 - Extraire la douille **(F)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5 - Serrer la vis **(E)**.
6 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.

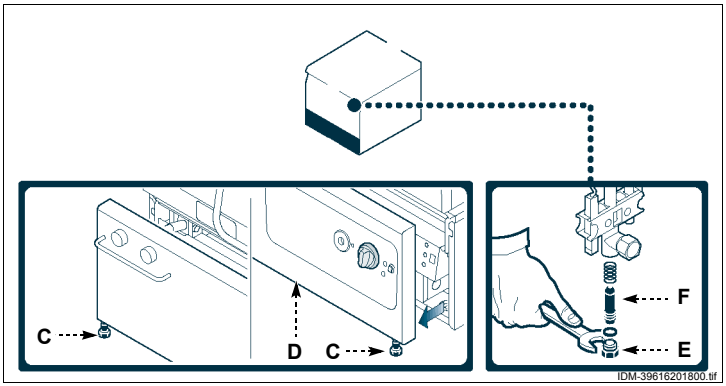


FR

REMPLACEMENT DE LA BUSE DE LA VEILLEUSE PILOTE

Pour cette opération, procéder comme suit.

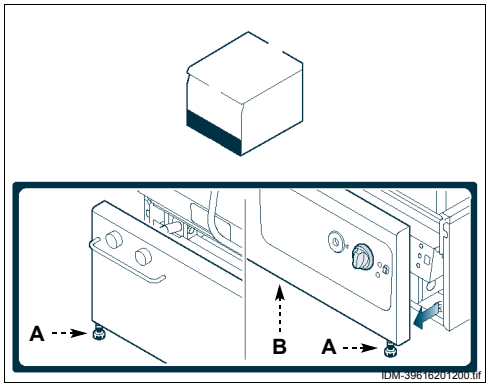
1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.
3 - Dévisser le raccord **(E)**.
4 - Enlever la buse **(F)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
5 - Revisser le raccord **(E)**.
6 - Remonter le tableau de commandes **(D)** à la fin de l'opération.



REMPLACEMENT DU DISPOSITIF DE BASCULEMENT DE LA CUVE

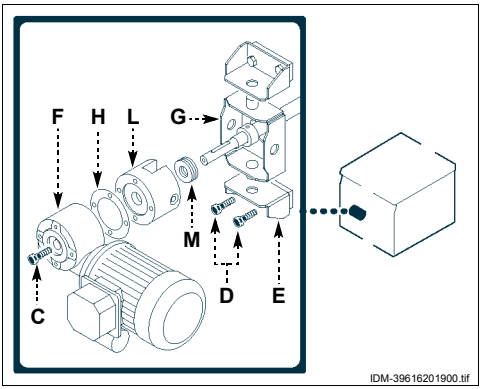
Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2 - Dévisser les vis **(A)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.

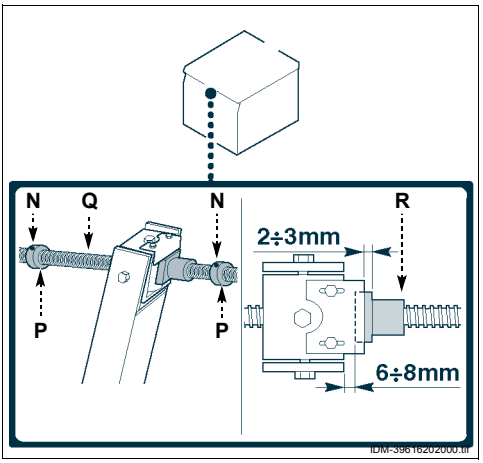


FR

3 - Dévisser la vis **(C)**.
4 - Dévisser les vis **(D)** pour démonter le support **(E)**.
5 - Extraire le motoréducteur et ses composants.
6 - Remplacer, si nécessaire, le motoréducteur **(F)**, le support **(G)**, le joint **(H)**, l'anti-rotation **(L)** et le roulement **(M)**.



7 - Desserrer les vis **(N)** et démonter les douilles **(P)**.
8 - Dévisser et remplacer la barre filetée **(Q)**.
9 - Régler la position de la bague **(R)** à la distance reportée sur la figure.
10 - Remonter les douilles **(P)** et serrer les vis **(N)**.



Important

Lubrifier la barre filetée (Q) avec de la graisse à base de téflon (Tecnolube Seal RHEOLUBE 368F, OKS 265, etc.).

11 - Remonter le motoréducteur **(F)** et ses composants.
12 - Remonter le support **(E)** et le fixer avec les vis prévues.
13 - Introduire la vis **(C)** et la serrer.
14 - Remonter le tableau de commandes **(B)** à la fin de l'opération.

FR

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

ADVERTENCIA

A) Antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

B) Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

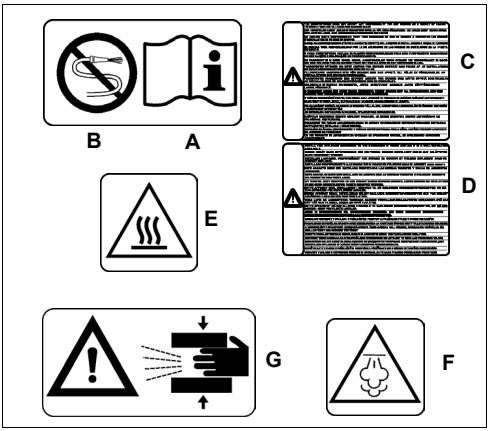
C) Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados.

D) Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento.

E) Prestar atención a las superficies calientes.

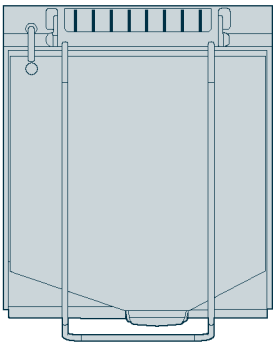
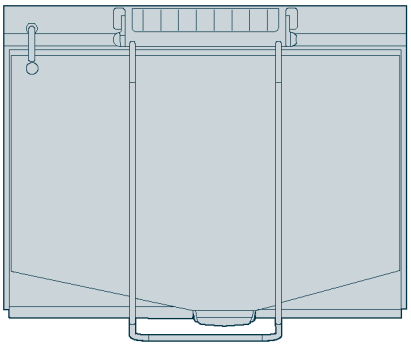
F) Prestar atención a la salida de vapor muy caliente.

G) No introduzca las manos en el interior de la marmita durante su uso.



Importante

En caso de no estar adecuadamente limpio, el fondo de hierro de la cuba de cocción puede oxidarse. Es necesario lavar y secar cuidadosamente la cuba una vez que se ha terminado de usarla y extender uniformemente en el fondo de la misma un sutil velo de aceite o de grasa alimentaria.

191BR1GA (cuba de hierro)	291BR1GA (cuba de hierro)
	

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Importante

No forzar la inclinación de la cuba ya que podría dañarse el dispositivo de elevación.

Importante

Utilizar el aparato para guisar (braseados, estofados, carnes en salsa, etc.); todo otro uso será considerado como impropio.

ÍNDICE

	ref.	capítulos	pág
1ª PARTE	1	INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	3
	2	INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	5
	3	SEGURIDAD	8
	4	USO Y FUNCIONAMIENTO	9
	5	MANTENIMIENTO	14
	6	AVERÍAS	16
2ª PARTE	7	DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	18
	8	REGULACIONES	26
	9	SOSTITUCIÓN DE PIEZAS	29
		ANEXOS	I÷IX

ÍNDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 7
Aire primario quemador de plano, regulación, 7
Aparato, limpieza, 15
Asistencia, modalidad para requerir, 4
Averías, localización, 16

B Búsqueda de averías, 16

C Conexión a la salida de humos, 22
Conexión eléctrica, 22
Consejos para el uso, 14
Control de la presión del gas, 15

D Datos técnicos, 6
Descripción de los mandos, 10
Descripción general del equipo, 5
Desembalaje y embalaje, 18
Desguace del equipo, 32
Desplazamiento e instalación, recomendaciones para el, 18
Desplazamiento y elevación, 18
Dispositivos de seguridad, 6

E Elevación y desplazamiento, 18
Embalaje y desembalaje, 18
Encendido y apagado del quemador, 11
Enlace agua, 21
Enlace gas, 21
Equipo y fabricante, identificación, 4
Equipo, descripción general, 5
Equipo, desguace, 32
Equipo, instalación del, 19
Equipo, período prolongado de inactividad del, 14
Equipo, prueba de funcionamiento, 25
Equipos en batería, montaje, 20

F Fabricante y equipo, identificación, 4

G Gas, control de la presión del, 15
Gas, enlace, 21

I Identificación fabricante y equipo, 4
Informaciones previas, 3
Instalación de accesorios, 19
Instalación del equipo, 19
Instalación y desplazamiento, recomendaciones para el, 18

L Limpieza aparato, 15
Llenado y vaciado de la cuba, 13

M Mandos, descripción, 10
Mantenimiento, recomendaciones para efectuar el, 14
mínimo válvula gas, regulación, 26
Modalidad para requerir asistencia, 4
Montaje de equipos en batería, 20

N Nivelación, 20
Normas de seguridad, 8
Normas de seguridad relativas al impacto ambiental, 8

O Objetivo del manual, 3

P Período prolongado de inactividad del equipo, 14
Presión del gas, control de la, 15
Prueba de funcionamiento del equipo, 25

Q Quemador de plano, regulación aire primario, 7

R Reactivación aparato, 12
Recomendaciones de uso, 9
Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 14
Recomendaciones para efectuar la sustitución de las piezas, 29
Recomendaciones para efectuar las regulaciones, 26
Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 18
Regulación aire primario quemador (291BR1GA - 291BR2GA), 27
Regulación balanceo tapa, 29
Regulación del microinterruptor final de carrera bajada cuba, 28
Regulación del microinterruptor final de carrera subida cuba, 28
Regulación mínimo válvula gas, 26
Regulaciones, recomendaciones para efectuar las, 26

S Seguridad, dispositivos de, 6

ES

Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.
© 2002 – Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italia)– El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

Seguridad, normas de, 8
Señalizaciones de seguridad e información, 7
Sustitución casquillo aire quemador (291BR1GA - 291BR2GA), 30
Sustitución dispositivo de vuelco cuba, 31
Sustitución inyector quemador, 30
Sustitución inyector testigo piloto, 31
Sustitución piezas, recomendaciones para efectuar la, 29

T Transformación alimentación eléctrica (291BR1GA - 291BR2GA), 23
Transformación del tipo de alimentación del gas, 25
Transporte, 18

U Uso, consejos para el, 14
Uso, recomendaciones de, 9

V válvula gas, regulación mínimo, 26
Ventilación del ambiente, 19

ES

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.

1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

ES

C1 396162200.fm

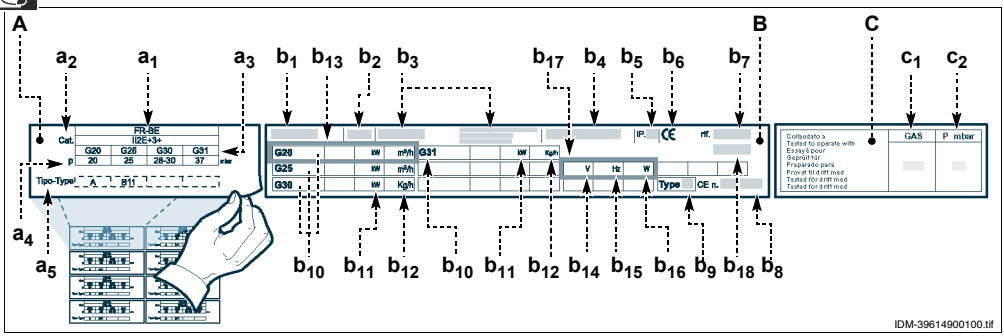
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Placa complementaria
a_1) País de uso
a_2) Categoría del equipo
a_3) Tipo de gas
a_4) Presión del gas
a_5) Tipo de salida humos
B) Placa de identificación
b_1) Modelo del aparato
b_2) Tipo de personalización
b_3) Identificación fabricante
b_4) Número de matrícula
b_5) Índice de protección
b_6) Aprobación CE de conformidad
b_7) Norma de referencia
b_8) Número certificado CE
b_9) Tipo de familia del producto
b_{10}) Tipo de gas
b_{11}) Potencia declarada (kW)
b_{12}) Consumo de gas
b_{13}) Indicador gas prueba de funcionamiento
b_{14}) Tensión (V)
b_{15}) Frecuencia (Hz)
b_{16}) Potencia eléctrica absorbida (W)
b_{17}) Indicador tensión de prueba
b_{18}) Fecha de fabricación
C) Placa gas prueba de funcionamiento
c_1) Tipo de gas
c_2) Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa **(A)** al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo A = descarga estándar - Tipo B11 = descarga alta)

Si el gas de uso es el mismo usado por el fabricante para la prueba de funcionamiento es necesario extraer la placa **(C)** y fijar el indicador **(b_{13})** en la placa de identificación, en correspondencia con los datos del gas de uso.



ES

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

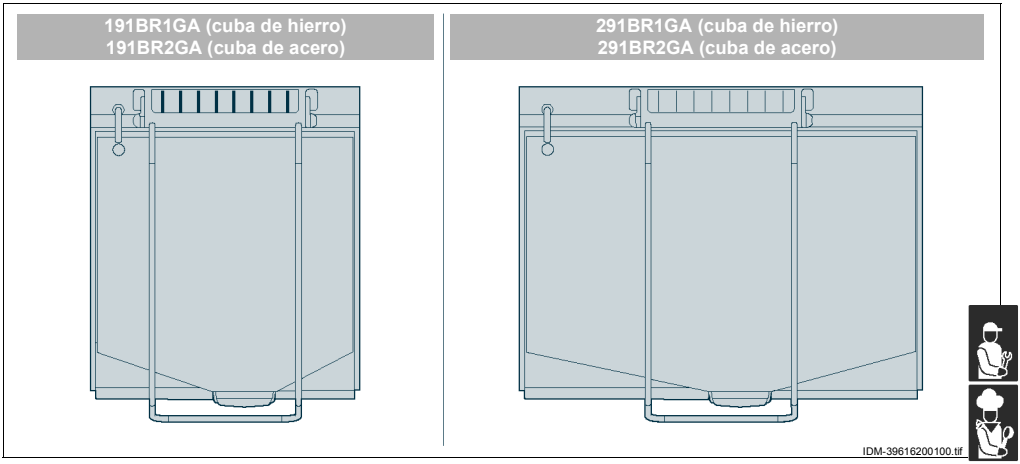
En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La sartén, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para la preparación y la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).



Órganos principales

A) Tapa cuba

B) Cuba de cocción: es realizada en hierro 191BR1GA-291BR1GA o en acero inox 191BR2GA-291BR2GA.

C) Salida de humos (Tipo A): para evacuar los humos generados por el quemador

D) Grifo de agua: para orientar el flujo del agua

E) Portezuela de inspección: para controlar el encendido del testigo piloto.

F) Mando de control quemador: para encender y apagar el respectivo quemador y el testigo piloto.

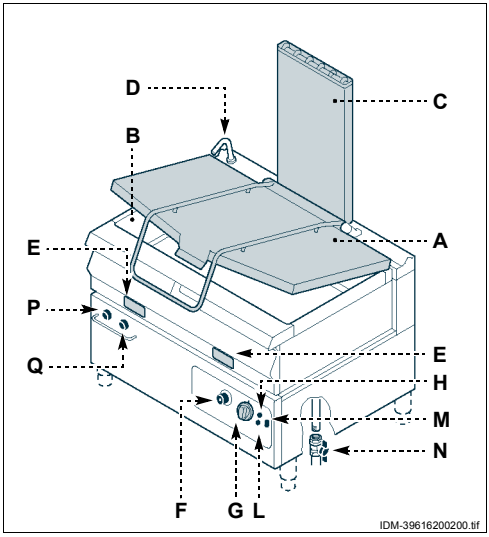
G) Mando de control: para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato y para programar la temperatura de calentamiento.

H) Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

L) Testigo temperatura: para señalar la fase de calentamiento de la cuba.

M) Interruptor de llenado cuba: para llenar con agua la cuba de cocción.

N) Enlace de alimentación gas: para conectar la alimentación del gas



P) Botón: permite elevar la cuba y vaciarla.

Q) Botón: permite bajar la cuba situándola en posición de trabajo.

ES

C1 396162001m

DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

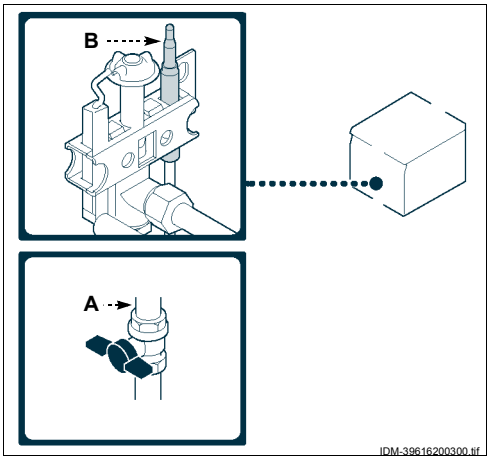
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A) Grifo alimentación gas: para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas

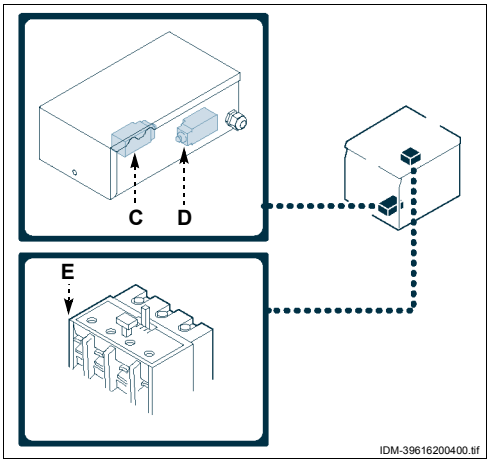
B) Termopar de seguridad: interrumpe la alimentación del gas en caso de apagarse la llama



C) Microinterruptor de bajada cuba: detecta el final de carrera "inferior" de la cuba y permite encender el quemador e introducir agua en la cuba sólo cuando ésta está completamente bajada.

D) Microinterruptor de subida cuba: detecta el final de carrera "superior" de la cuba y permite situar la cuba en su posición de elevación máxima.

E) Relé térmico: interrumpe la alimentación eléctrica del motor en caso de recalentamiento.



ES

Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A) Placa de identificación fabricante y aparato

B) Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

C) Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

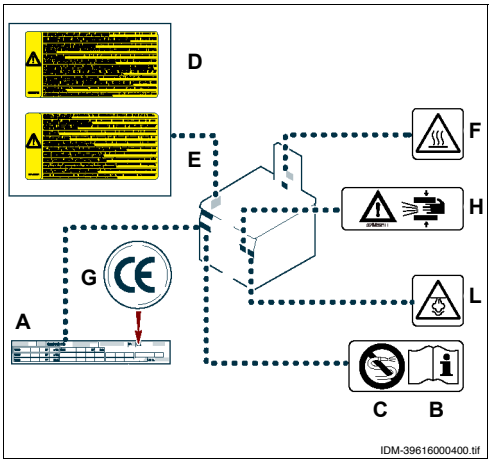
D) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

E) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.

F) Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

G) Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

H) Peligro de aplastamiento extremidades superiores: no introduzca las manos en el interior de la marmita durante su uso.



L) Peligro de sufrir quemadura: prestar atención a la salida de vapor muy caliente.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

A) Rejilla de descarga

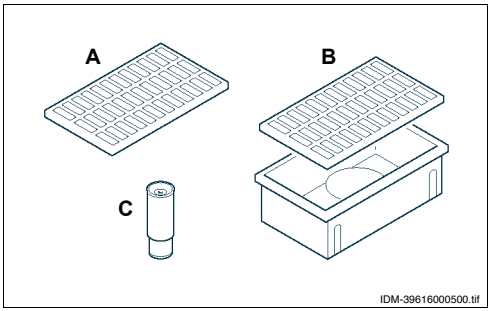
B) Sifón de desagüe

C) Pies de apoyo

D) Kit para la instalación "de puente" (véase pág. 20)

E) Kit bastidor de apoyo (véase pág. 20)

F) Kit barra de soporte (véase pág. 20)



ES

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.

ES

NORMAS DE SEGURIDAD RELATIVAS AL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.

Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

– Emisiones en la atmósfera
– Descargas de líquidos
– Gestión de residuos
– Contaminación del suelo
– Uso de materias primas y de recursos naturales
– Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

– Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
– Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
– Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

ES

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A) Mando de control: para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato y para programar la temperatura de calentamiento.

B) Mando de control quemador: para encender y apagar el respectivo quemador y el testigo piloto.

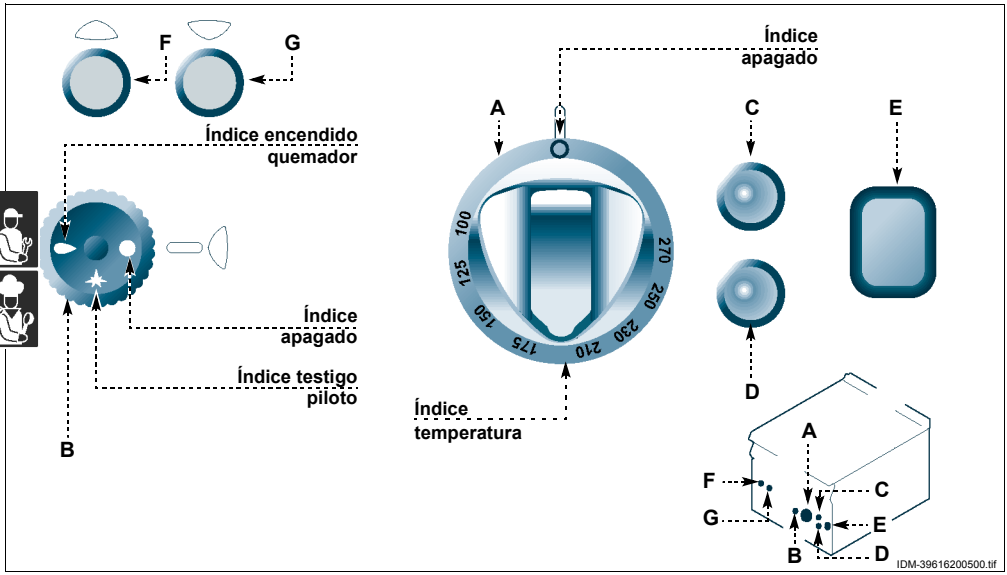
C) Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

D) Testigo temperatura: para señalar la fase de calentamiento de la cuba.

E) Interruptor de llenado cuba: para introducir agua en la cuba de cocción y para interrumpir el suministro de agua una vez efectuado el llenado.

F) Botón: permite elevar la cuba y vaciarla.

G) Botón: permite bajar la cuba situándola en posición de trabajo.



ES

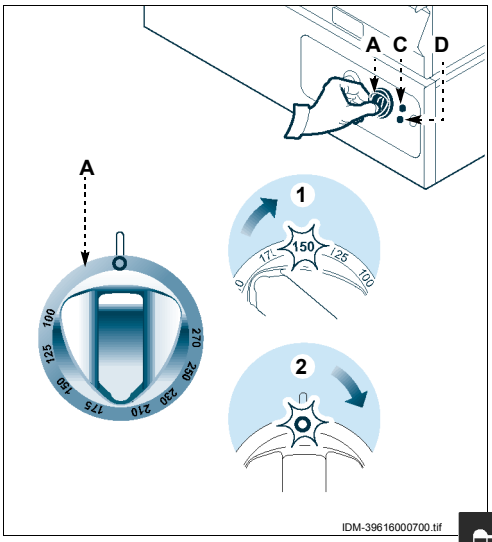
ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR

Encendido

Importante

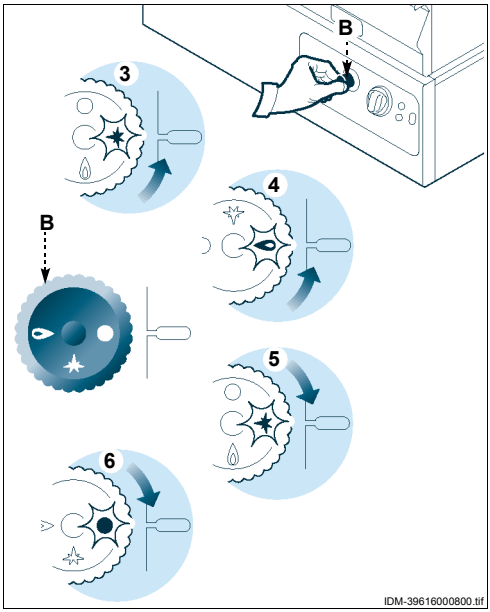
Antes de efectuar esta operación controlar que la cuba no esté elevada y que se encuentre completamente en contacto en la parte fija.

1 - Abrir el grifo de alimentación del gas.
2 - Girar el mando **(A)** en sentido horario (pos. **1**) para activar la alimentación eléctrica.
Se enciende el testigo de red **(C)**.
3 - Presionar y girar el mando **(B)** en sentido antihorario (pos. **3**) para encender el testigo piloto. Mantener presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termopar.
4 - Presionar y girar el mando **(B)** en sentido antihorario (pos. **4**) para encender el quemador.
5 - Girar el mando **(A)** en sentido horario (pos. **1**) para situarlo en correspondencia con la temperatura requerida.
Se enciende el testigo de temperatura **(D)**. Una vez alcanzada la temperatura prevista, el testigo se apaga.



Apagado

1 - Presionar y girar el mando **(B)** en sentido horario (pos. **5**) para apagar el quemador.
El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.
2 - Presionar y girar el mando **(B)** en sentido horario (pos. **6**) para apagar el testigo piloto.
3 - Girar el mando **(A)** (pos. **2**) para desconectar la alimentación eléctrica.
Se apaga el testigo de red **(C)**.
4 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
5 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



ES

Importante

La reactivación debe ser ejecutada por personal autorizado y cualificado.

Precaución - advertencia

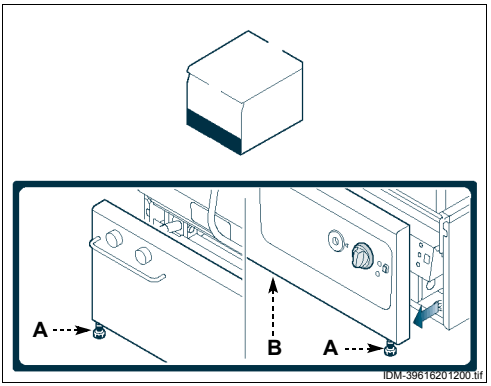
Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

En caso de intervención del relé térmico, las condiciones de servicio deberán ser restablecidas de la manera que a continuación se indica.

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

2 - Dejar enfriar el aparato aproximadamente durante 10 min.

3 - Desenroscar los tornillos **(A)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.



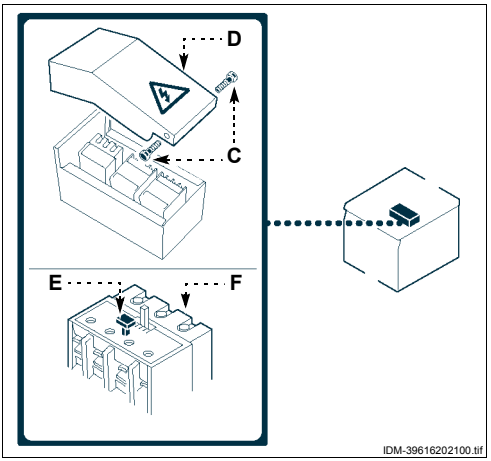
4 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar la tapa **(D)**.

5 - Presionar el botón **(E)** del relé térmico **(F)** para autorizar la reactivación.

6 - Instalar la tapa **(D)** y fijarla mediante los tornillos.

7 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(B)**.

8 - Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.



ES

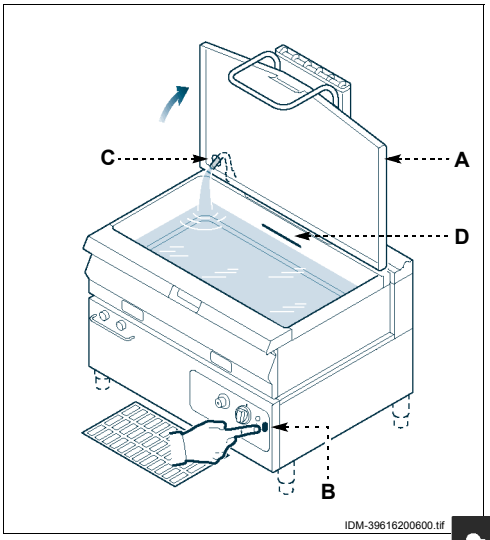
LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

Importante

Antes de efectuar esta operación controlar que la cuba no esté elevada y que se encuentre completamente en contacto en la parte fija.

1 - Levantar la tapa **(A)**.
2 - Presionar el interruptor **(B)** para llenar la cuba con agua mediante el grifo **(C)**.
3 - Presionar el interruptor **(B)** una vez que el agua ha alcanzado el nivel de referencia **(D)**. €
4 - Cerrar la tapa **(A)**.



Vaciado

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Levantar la tapa **(A)**.
3 - Presionar y mantener presionado el botón **(B)** para inclinar la cuba y permitir su vaciado.

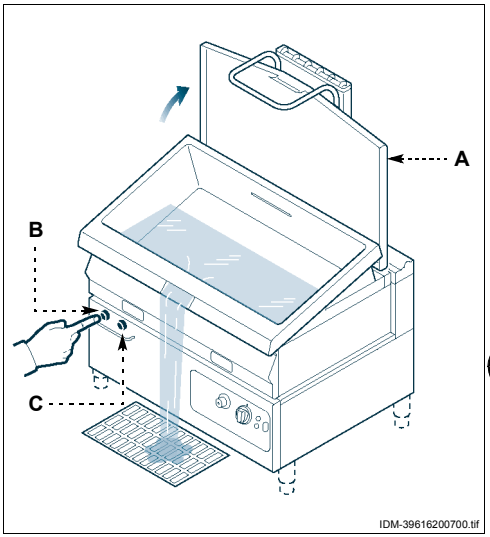
Importante

No forzar la inclinación de la cuba ya que podría dañarse el dispositivo de elevación.

4 - Presionar y mantener presionado el botón **(C)** para devolver la cuba a su posición inicial.
5 - Cerrar la tapa **(A)**.

Importante

No presionar nunca simultáneamente los botones (B-C).



ES

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Cerrar la llave de alimentación del gas y desactivar la alimentación eléctrica principal.
2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
5 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

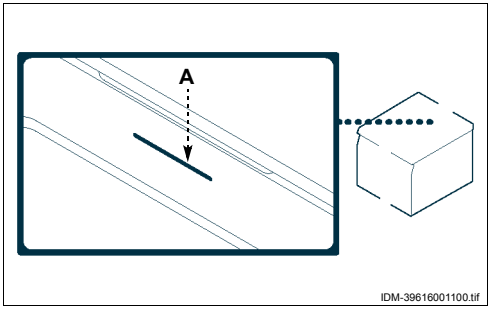
CONSEJOS PARA EL USO

Importante

Utilizar el aparato para guisar (braseados, estofados, carnes en salsa, etc.); todo otro uso será considerado como impropio.

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– Verificar que el nivel del agua no supere nunca el límite indicado **(A)**.
– No utilizar el aparato para freír alimentos.



MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

– La superficie exterior
– La cuba de cocción (véase pág. 15)
– Los accesorios (véase pág. 15)
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 15)

Cada **100 horas de servicio**, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

– Controlar presión gas y hermeticidad del sistema
– Controlar la eficacia del termopar de seguridad
– Controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza
– Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico
– Controlar la eficiencia de los microinterruptores

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

– Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
– Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.
– Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.

Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

– Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
– Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
– Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
– Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
– Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

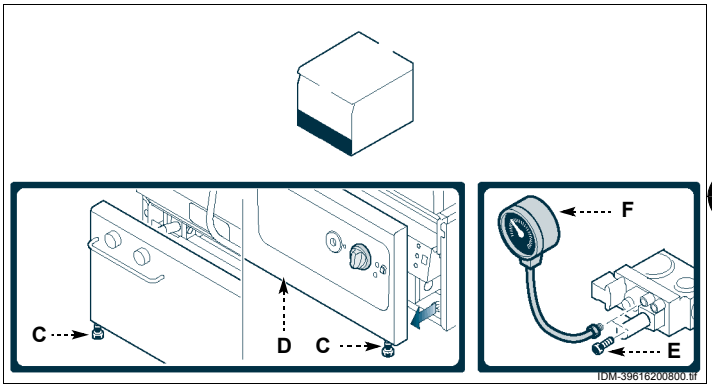
Importante

En caso de no estar adecuadamente limpio, el fondo de hierro de la cuba de cocción puede oxidarse. Es necesario lavar y secar cuidadosamente la cuba una vez que se ha terminado de usarla y extender uniformemente en el fondo de la misma un sutil velo de aceite o de grasa alimentaria.

CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Destornillar los tornillos **(C)** y retirar el panel **(D)**.
3 - Desenroscar el tornillo **(E)** de la toma de presión.
4 - Conectar el manómetro **(F)** a la toma de presión.
5 - Llenar la cuba con agua y reabrir la llave de alimentación gas.
6 - Encender el quemador, disponer el mando en posición de llama máxima (véase pág. 11) y verificar que la presión indicada sea conforme con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).



7 - Apagar el quemador, desconectar el manómetro y, una vez finalizada la operación, restablecer las condiciones iniciales.

ES

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.
Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas.	Fuga ocasional debida al apagado de la llama.	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local.
El testigo piloto no se enciende.	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan.	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido Encender manualmente con la llama libre **Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad.	Insistir con la operación de encendido.
El testigo piloto no se mantiene encendido.	El termopar no se ha calentado suficientemente.	Insistir con la operación de encendido.
El testigo piloto se enciende pero el quemador permanece apagado.		Controlar el estado del termostato y activar el eventual equipo que habilita el encendido.
La llama presenta color amarillo.	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación.	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**
Dificultad para girar el mando de control del quemador.	Malfuncionamiento de la válvula gas.	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**
El agua no es suministrada.	Electroválvula de llenado averiada.	Controlar la eficiencia de la conexión con la electroválvula. **Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**
	Interruptor de llenado averiado.	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**
	Cuba elevada o no en contacto con la parte fija.	Controlar que la cuba no esté elevada o que no se encuentre completamente en contacto con la parte fija.

ES

Inconvenientes	Causas	Remedios
La cuba no se eleva	El botón de elevación cuba no funciona	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**
	Intervención del relé térmico	Dejar enfriar el motor eléctrico y reinicializar el relé térmico (véase pág. 12) **Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**
	Motor eléctrico averiado	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**
	Microinterruptor de final de carrera superior averiado	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia.**

ES

C1 396162200.fm

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

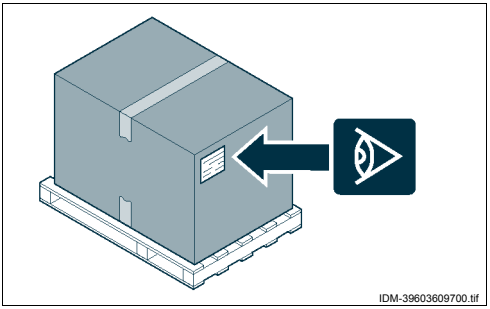
Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

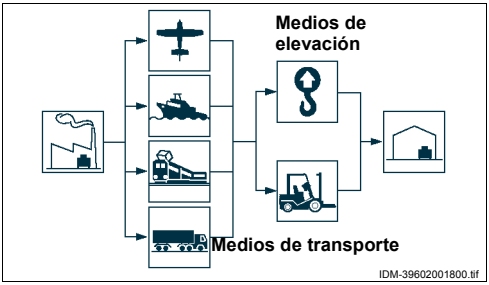
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.

En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-39603609700.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



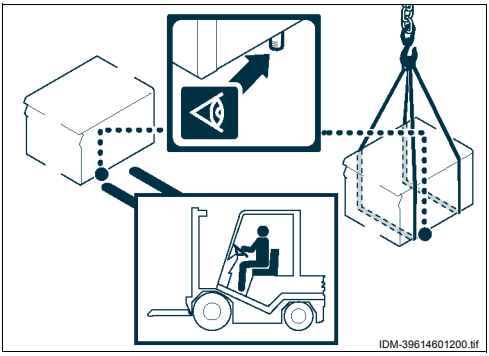
IDM-39602001800.tif

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

Importante

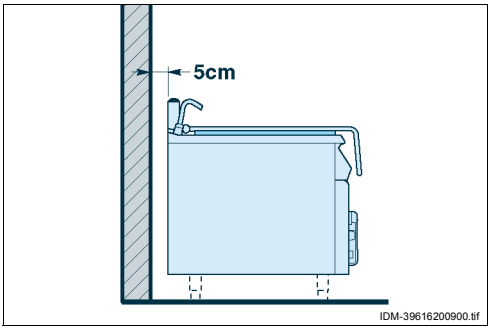
Proceder con cautela al introducir el equipo de elevación a fin de no dañar el tubo de alimentación del gas.


IDM-39614601200.tif

ES

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.
La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.
Si la pared no resiste temperaturas de 150° C se

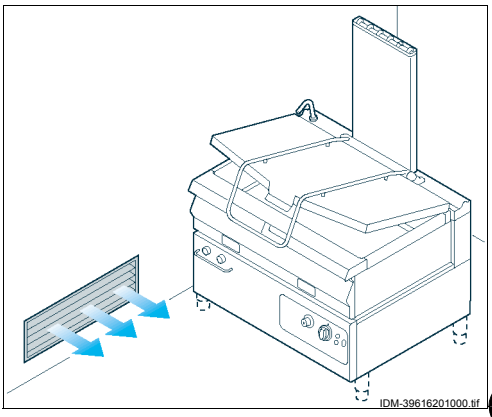


deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.
Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.
Se deberá predisponer un sistema de drenaje del pavimento en correspondencia con el punto de descarga de la cuba.

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

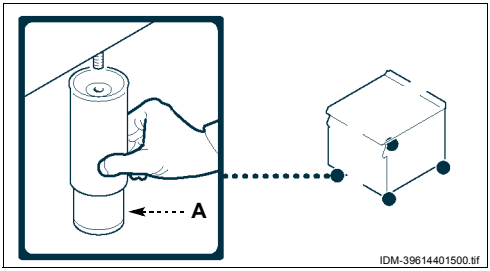
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



ES

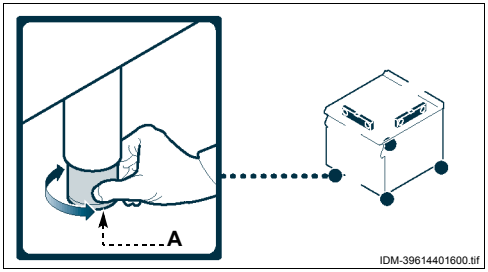
INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

Enroscar los pies de apoyo **(A)** en los puntos de conexión de la estructura.



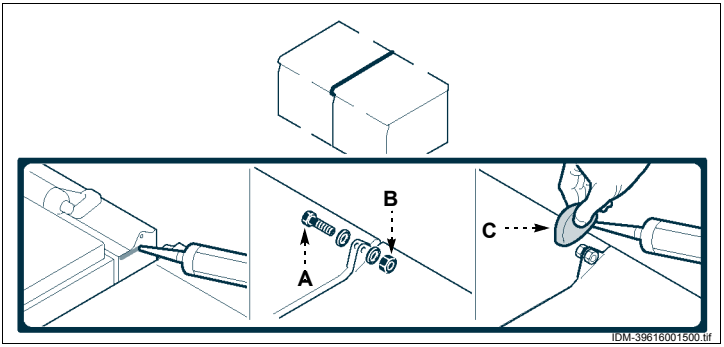
NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.



1 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.

2 - Aproximar los aparatos.

3 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(A-B)**.

4 - Eliminar el adhesivo excedente.

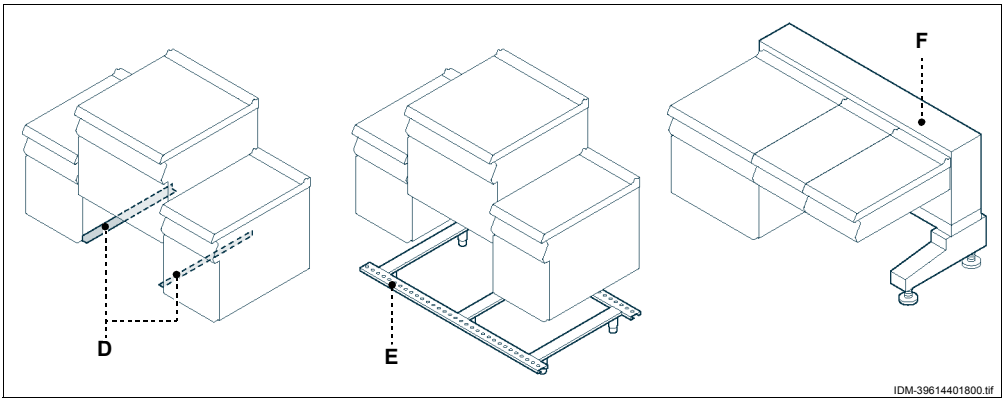
5 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa **(C)** y montar para cubrir la zona de fijación.

En el caso de equipos en batería se encuentran disponibles, bajo pedido, los siguientes kits:

D) Kit para la instalación "de puente"

E) Kit bastidor de apoyo

F) Kit barra de soporte

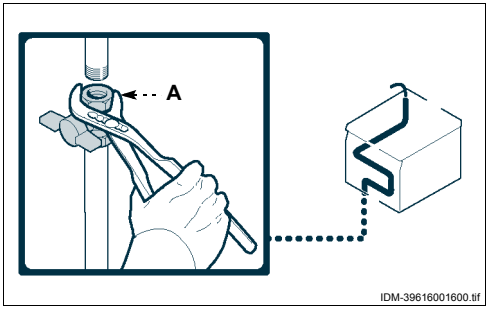


ES

C1 396162001m

ENLACE AGUA

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)** a fin de poder interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del agua. En posición sucesiva al grifo se deben instalar filtros de fácil acceso.



Precaución - advertencia

El aparato deberá alimentarse con agua potable que presente las características mencionadas en la tabla, que deberán ser respetadas para que el aparato no se deteriore.

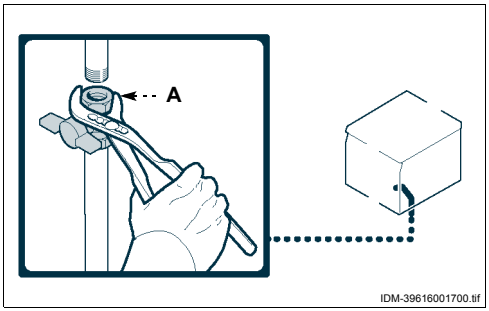
Descripción	Valor
Presión	200÷450 kPa (2÷ 4 bar)
pH	7÷7.5
Conductividad	< 200 mS/cm
Dureza	9÷13°f (5÷7°d, 6.3÷8.8°e, 90÷125 ppm)
Contenido de sales e iones metálicos	
Cloruros	< 30 mg/l
Sulfatos	< 40 mg/l
Hierro	< 0,1 mg/l
Cobre	< 0.05 mg/l
Manganeso	< 0,05 mg/l

ENLACE GAS

Importante

El personal autorizado para ejecutar esta operación debe poseer capacidad y haber adquirido experiencia efectiva en el sector específico; la conexión deberá ejecutarse respetando rigurosamente todos los requisitos establecidos por las normativas vigentes. Una vez efectuada la conexión, antes de poner en funcionamiento el aparato se deberá efectuar un control general a fin de constatar la ausencia de fugas de gas.

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación **(A)**, a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.



Importante

El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).

ES

CONEXIÓN A LA SALIDA DE HUMOS

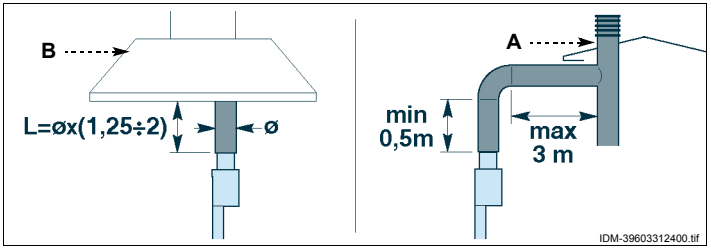
Importante

Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

Conexión a la chimenea con tiro natural

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Conectar la toma de salida del aparato a la chimenea **(A)**, con un tubo que respete las dimensiones mencionadas en la figura.



Conexión debajo de la campana con aspiración forzada

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Colocar el aparato debajo de la campana **(B)** e introducir en la toma de salida del aparato, un tubo cuyo tamaño sea correspondiente al que se indica en la ilustración.

Importante

El ventilador de la instalación de aspiración forzada deberá encenderse automáticamente tras la abertura de la llave de alimentación del gas.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor.
El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 230V1N no conmutable (Sólo para versión 191BR1GA - 191BR2GA).
El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 400V3N, posible de conmutar a 230V3 (Sólo para versión 291BR1GA - 291BR2GA).

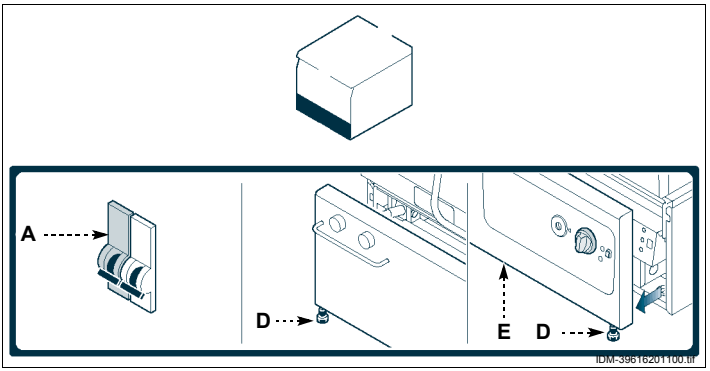
Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

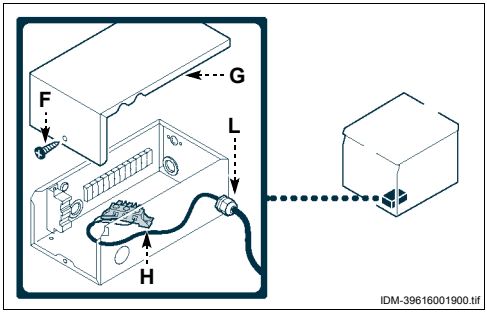
ES

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.



2 - Desenroscar los tornillos **(D)** y desmontar el tablero de instrumentos **(E)**.
3 - Desenroscar el tornillo **(F)** para desmontar la tapa **(G)**.
4 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(H)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual.
Utilizar un cable flexible de características no inferiores a las del tipo H07RN-F y con temperatura de utilización de al menos 80 °C.
5 - Apretar el prensacable **(L)**.



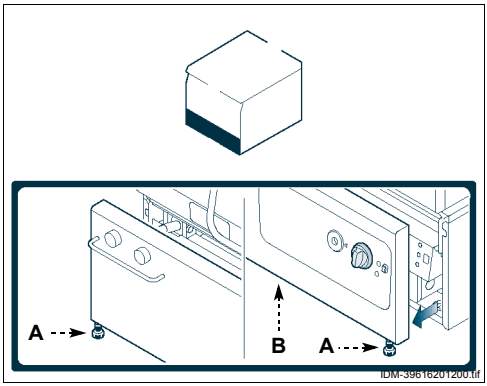
Importante

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

6 - Instalar la tapa **(G)** y fijarla mediante el tornillo **(F)**.
7 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(E)**.

TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA (291BR1GA - 291BR2GA)

El equipo se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N (indicada en el adhesivo aplicado en la placa de indentificación) y es posible efectuar la transformación en 230V/3, como indicado a continuación.



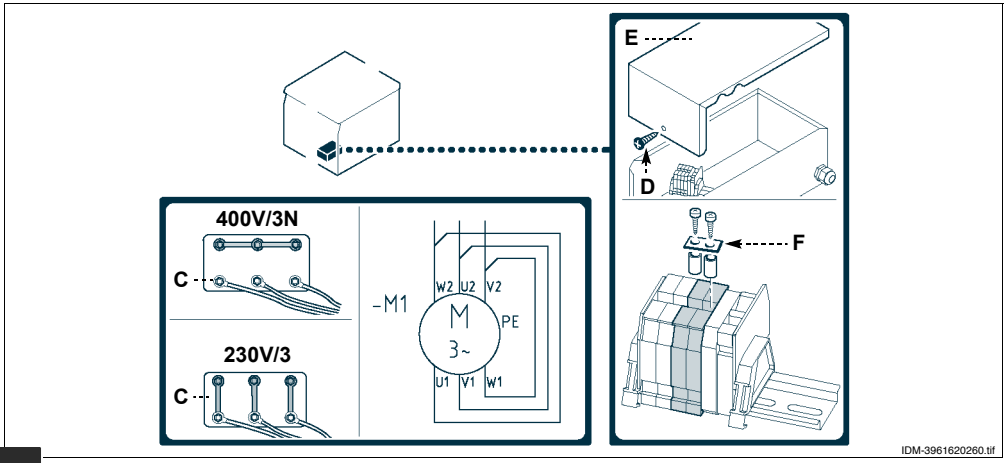
Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

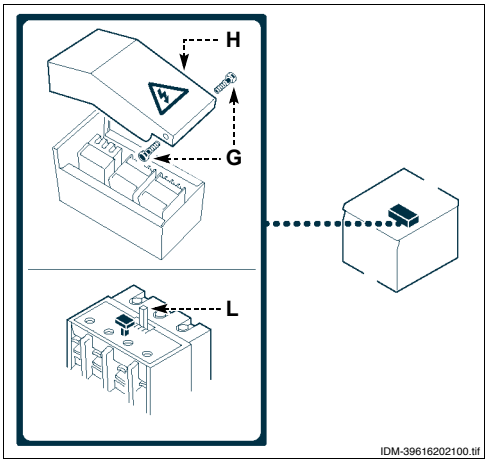
1 - Desenroscar los tornillos **(A)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.

ES

2 - Modificar las conexiones del tablero de bornes **(C)** procediendo de la manera ilustrada en la figura.
3 - Desenroscar el tornillo **(D)** para desmontar la tapa **(E)**.
4 - Colocar el puente **(F)** para conectar eléctricamente los bornes.
5 - Colocar la tapa y enroscar los tornillos.



6 - Desenroscar el tornillo **(G)** para desmontar la tapa **(H)**.
7 - Con la palanca **(L)**, regular el dispositivo de protección motor en 1 A.
8 - Colocar la tapa y enroscar los tornillos.
9 - Reinstalar el panel de mandos **(B)**.

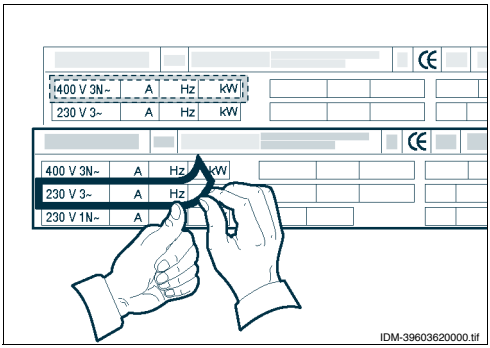


ES

10 - Retirar el adhesivo indicador de la tensión de prueba presente en la placa de identificación y aplicar el nuevo adhesivo indicador de la tensión en uso.

Importante

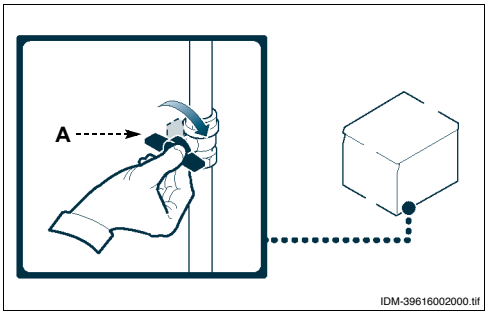
Una vez concluida la intervención controlar que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.



TRANSFORMACIÓN DEL TIPO DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

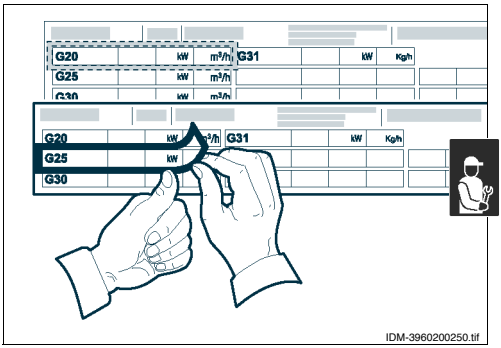
El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación.
Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas **(A)**.
2 - Cambiar el inyector del quemador (véase pág. 30)
3 - Cambiar el inyector del testigo piloto (véase pág. 31)
4 - Regular la válvula gas en el mínimo (véase pág. 26)
5 - Si es necesario, sustituir el casquillo aire primario del quemador (véase pág. 30)
6 - Retirar el adhesivo presente en la placa de identificación y fijar el nuevo adhesivo relativo al tipo de gas a utilizar.



Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.



PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.
2 - Accionar el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
3 - Abrir el grifo de alimentación del gas y controlar la hermeticidad de las conexiones.
4 - Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 25).
5 - Controlar el correcto encendido y combustión del quemador.
6 - Controlar y, si fuera necesario, regular la presión y el caudal del gas al mínimo y al máximo (véase pág. 26).
7 - Controlar el perfecto funcionamiento del termopar de seguridad.
8 - Controlar que no haya pérdidas de gas.
9 - Controlar que las placas presenten las indicaciones del gas utilizado en el país de instalación del equipo.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

ES

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

Importante

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y, de ser necesario, informar oportunamente tanto al personal encargado como a los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que, una vez activados, determinan potenciales situaciones de peligro, con perjuicio para la seguridad y la salud de las personas.

REGULACIÓN MÍNIMO VÁLVULA GAS

Importante

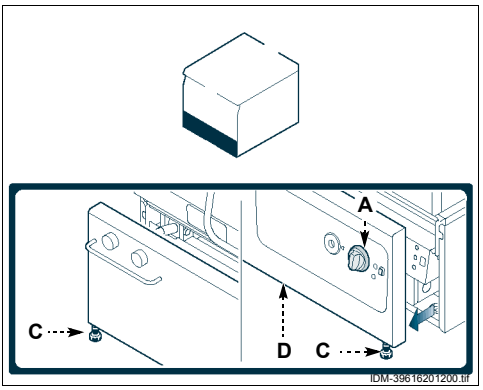
Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 25). Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Metano y gas líquido

Aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar la llave de alimentación del gas y desactivar la alimentación eléctrica principal.

2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.

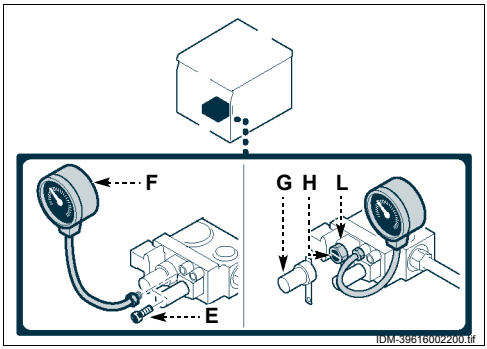


ES

3 - Desenroscar el tornillo **(E)** de la toma de presión.
4 - Conectar el manómetro **(F)** a la toma de presión.
5 - Girar en sentido antihorario la protección **(G)** y extraerla.
6 - Reabrir la llave de alimentación gas y reactivar la alimentación eléctrica principal.
7 - Encender el quemador y disponer el mando de control **(A)** en la posición de temperatura máxima (véase pág. 11).
8 - Girar el mando de control **(A)** en sentido antihorario hasta obtener la potencia reducida.
Se escuchará el disparo de la conmutación.
9 - Regular la presión mediante el tornillo **(H)** en función del tipo de gas suministrado, hasta obtener que en el manómetro aparezca el valor correspondiente (Véase Tabla inyectores quemador)
– Girar en sentido horario para aumentar la presión
– Girar en sentido antihorario para reducir la presión

Importante

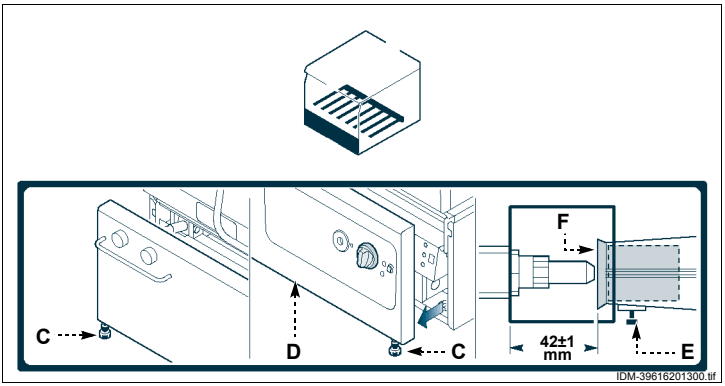
La tuerca (L) debe quedar completamente enroscada.



10 - Controlar la estabilidad de la llama.
11 - Apagar y encender el quemador varias veces para verificar que la regulación haya sido correctamente efectuada.
12 - Apagar el quemador, cerrar la llave de alimentación gas y desconectar el manómetro.
13 - Enroscar por completo el tornillo **(E)**.
14 - Una vez efectuada la regulación sellar los tornillos **(E-H)** con pintura.
15 - Reinstalar la protección **(G)**.
16 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.

REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR (291BR1GA - 291BR2GA)

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.
3 - Aflojar el tornillo de fijación **(E)**.
4 - Modificar la posición del casquillo **(F)** dejándolo a la distancia ilustrada en la figura.
5 - Apretar el tornillo **(E)**.
Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.
6 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.



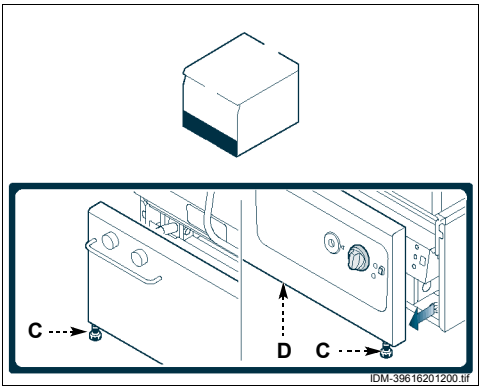
ES

Importante

Efectuar esta regulación con la cuba completamente bajada.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.



2 - Desenroscar el tornillo **(E)** para desmontar la tapa **(F)**.

3 - Aflojar el tornillo **(G)**.

4 - Situar la grapa **(H)** en contacto con el microinterruptor **(L)**.

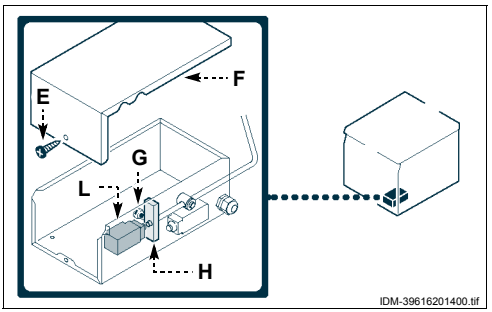
5 - Ajustar el tornillo **(G)**.

6 - Instalar la tapa **(F)** y fijarla mediante el tornillo **(E)**.

7 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.

8 - Alzar y bajar la cuba para verificar que la regulación sea correcta (la cuba deberá quedar apoyada en contacto con la parte fija).

9 - Encender el aparato (véase pág. 11) y controlar su correcto funcionamiento (el testigo de temperatura debe permanecer encendido).



REGULACIÓN DEL MICROINTERRUPTOR FINAL DE CARRERA SUBIDA CUBA

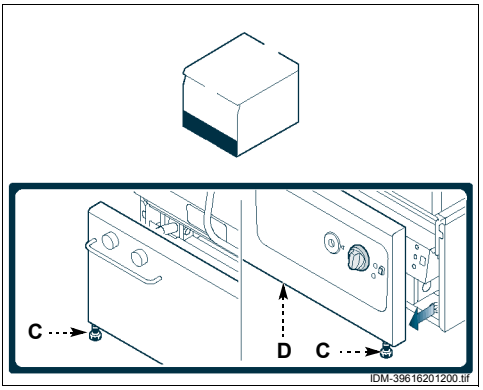
ES

Importante

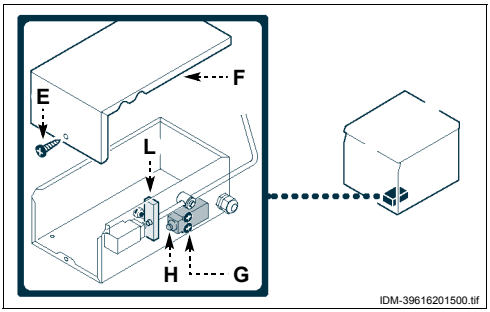
Efectuar esta regulación con la cuba completamente elevada.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.

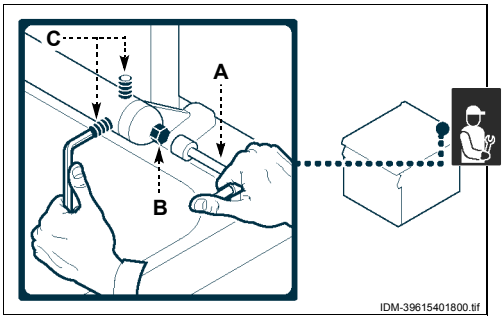


2 - Desenroscar el tornillo **(E)** para desmontar la tapa **(F)**.
3 - Aflojar los tornillos **(G)**.
4 - Situar el microinterruptor **(H)** en contacto con el soporte **(L)**.
5 - Apretar los tornillos **(G)**.
6 - Instalar la tapa **(F)** y fijarla mediante el tornillo **(E)**.
7 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.
8 - Subir y bajar la cuba para verificar que la regulación efectuada sea correcta.



REGULACIÓN BALANCEO TAPA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.
1 - Insertar la llave **(A)** en el hexágono **(B)**.
2 - Sostener firmemente la llave **(A)** y, de modo simultáneo, desenroscar los tornillos de fijación **(C)**.
3 - Girar la llave **(A)** en sentido horario para cargar el resorte o en sentido antihorario para descargarlo.
4 - Una vez obtenido el correcto balanceo, enroscar los tornillos **(C)** sin apretarlos.
5 - Operar con la llave **(A)** para girar el eje hasta situarlo en uno de los alojamientos previstos.
6 - Apretar a fondo los tornillos **(C)**.



SOSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

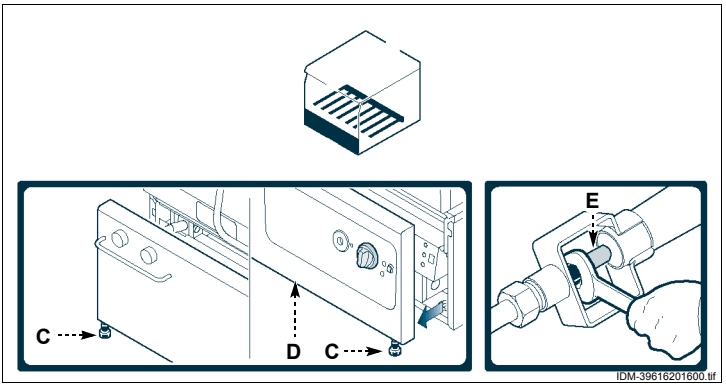
Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y, de ser necesario, informar oportunamente tanto al personal encargado como a los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que, una vez activados, determinan potenciales situaciones de peligro, con perjuicio para la seguridad y la salud de las personas. En caso de que sea necesario sustituir algún componente deteriorado, utilizar exclusivamente recambios originales. Se declina toda responsabilidad en caso de daños a personas o componentes provocados por el uso de recambios no originales u operaciones extraordinarias que puedan modificar los requisitos de seguridad previstos, sin la autorización del fabricante. Para solicitar componentes nuevos véanse las indicaciones que aparecen en el catálogo de recambios.

ES

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

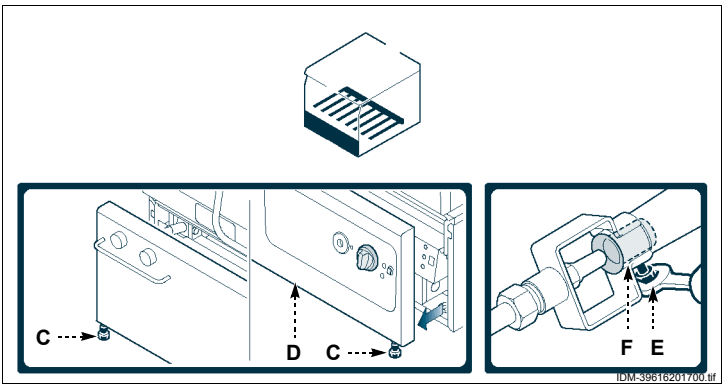
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.
3 - Desenroscar el inyector **(E)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
4 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.



SUSTITUCIÓN CASQUILLO AIRE QUEMADOR (291BR1GA - 291BR2GA)

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.
3 - Aflojar el tornillo **(E)**.
4 - Extraer el casquillo **(F)** y cambiarlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Ajustar el tornillo **(E)**.
6 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.

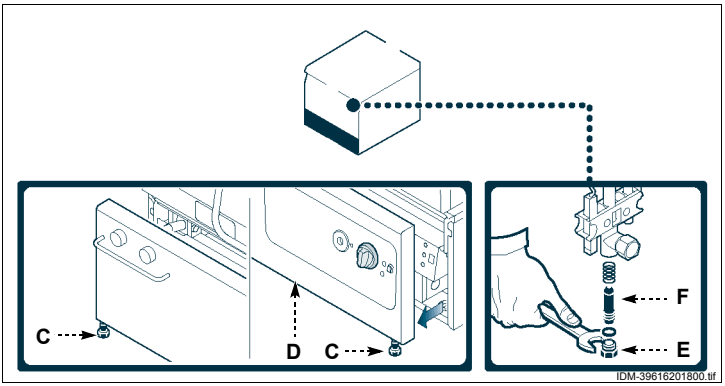


ES

SUSTITUCIÓN INYECTOR TESTIGO PILOTO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

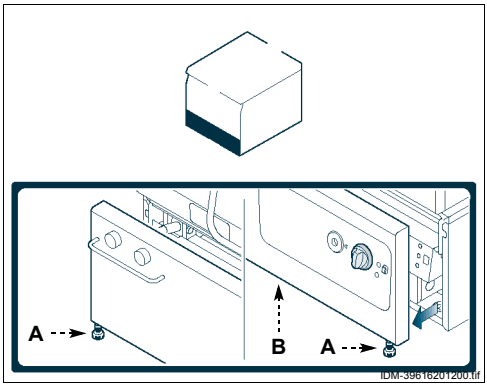
1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.
3 - Desenroscar el racor **(E)**.
4 - Extraer el inyector **(F)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
5 - Volver a enroscar el racor **(E)**.
6 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(D)**.



SUSTITUCIÓN DISPOSITIVO DE VUELCO CUBA

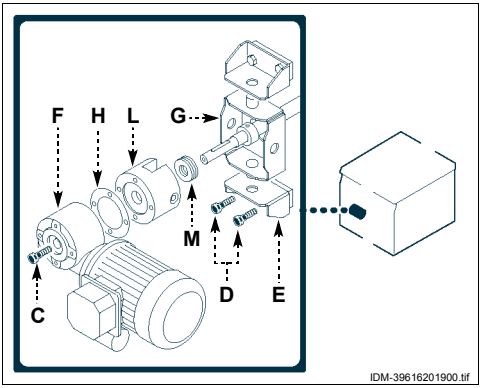
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
2 - Desenroscar los tornillos **(A)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.

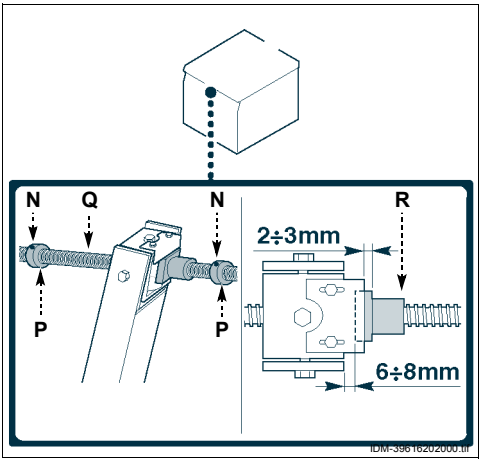


ES

3 - Desenroscar el tornillo **(C)**.
4 - Desenroscar los tornillos **(D)** para desmontar el soporte **(E)**.
5 - Extraer el motorreductor y sus componentes.
6 - En caso de ser necesario, sustituir el motorreductor **(F)**, el soporte **(G)**, la guarnición **(H)**, el tornillo antirrotación **(L)** y el cojinete **(M)**.



7 - Aflojar los tornillos **(N)** y desmontar los casquillos **(P)**.
8 - Desmontar y sustituir la barra roscada **(Q)**.
9 - Modificar la posición del casquillo **(R)** dejándolo a la distancia ilustrada en la figura.
10 - Reinstalar los casquillos **(P)** y apretar los tornillos **(N)**.



Importante

Lubricar la barra roscada (Q) con grasa a base de Teflón (Tecnolube Seal RHEOLUBE 368F, OKS 265, etc.).

11 - Reinstalar el motorreductor **(F)** y sus componentes.
12 - Reinstalar el soporte **(E)** y fijarlo con los respectivos tornillos.
13 - Introducir y apretar el tornillo **(C)**.
14 - Para concluir, reinstalar el panel de mandos **(B)**.

ES

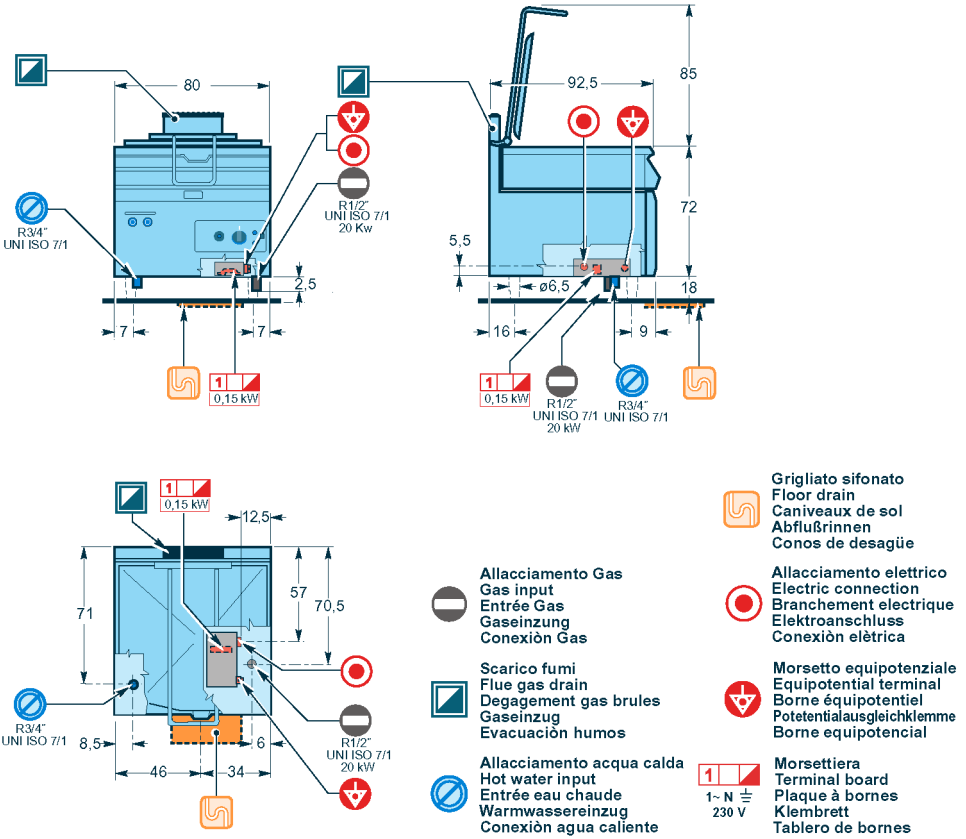
DESGUACE DEL EQUIPO

Importante

Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

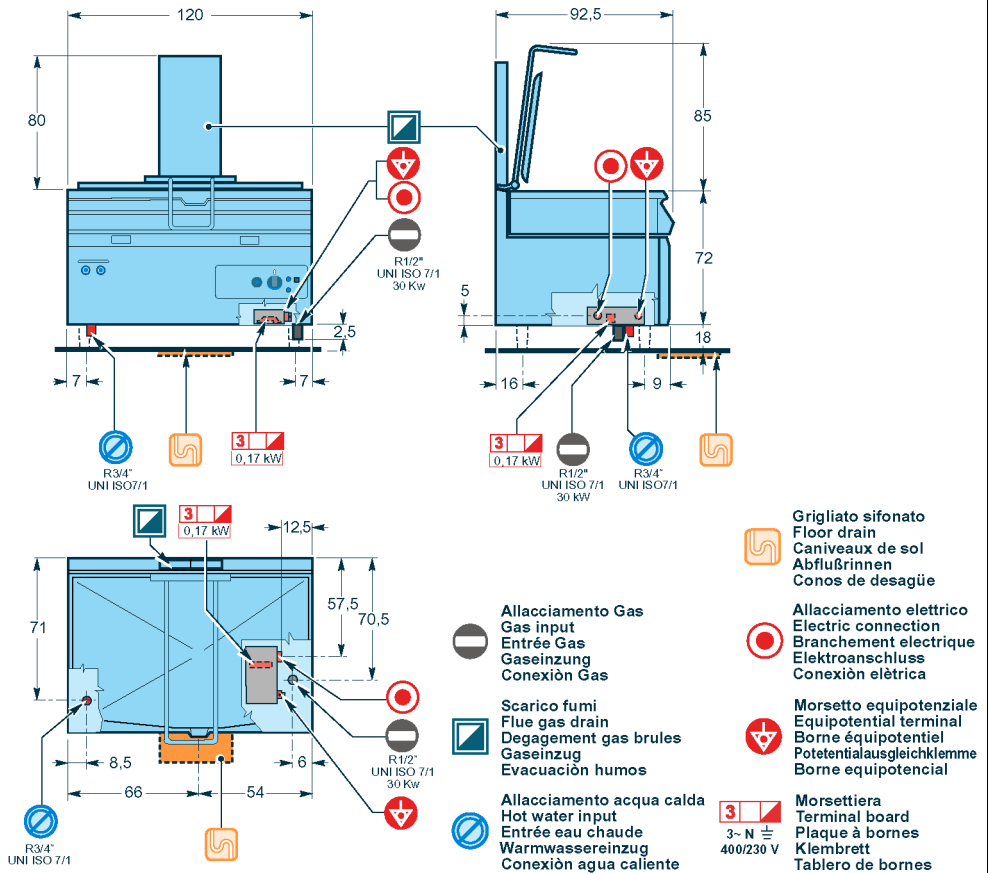
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadore	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas				Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
	20 kW (Min. 15 kW)	G20	G25 G25.1	G30	G31	
191BR1GA	N. 1	2,12 m^3/h	2,46 m^3/h	1,58 kg/h	1,55 kg/h	150W-230V1~N - 50Hz
191BR1GA	N. 1	2,12 m^3/h	2,46 m^3/h	1,58 kg/h	1,55 kg/h	150W-230V1~N - 60Hz
191BR2GA	N. 1	2,12 m^3/h	2,46 m^3/h	1,58 kg/h	1,55 kg/h	150W-230V1~N - 50Hz
191BR2GA	N. 1	2,12 m^3/h	2,46 m^3/h	1,58 kg/h	1,55 kg/h	150W-230V1~N - 60Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTI (191BR1GA-191BR2GA) - CONNECTION CARD (191BR1GA-191BR2GA) - ANSCHLUSSSCHEMA (191BR1GA-191BR2GA) - FICHE DES RACCORDEMENTS (191BR1GA-191BR2GA) - FICHA DE ENLACES (191BR1GA-191BR2GA)



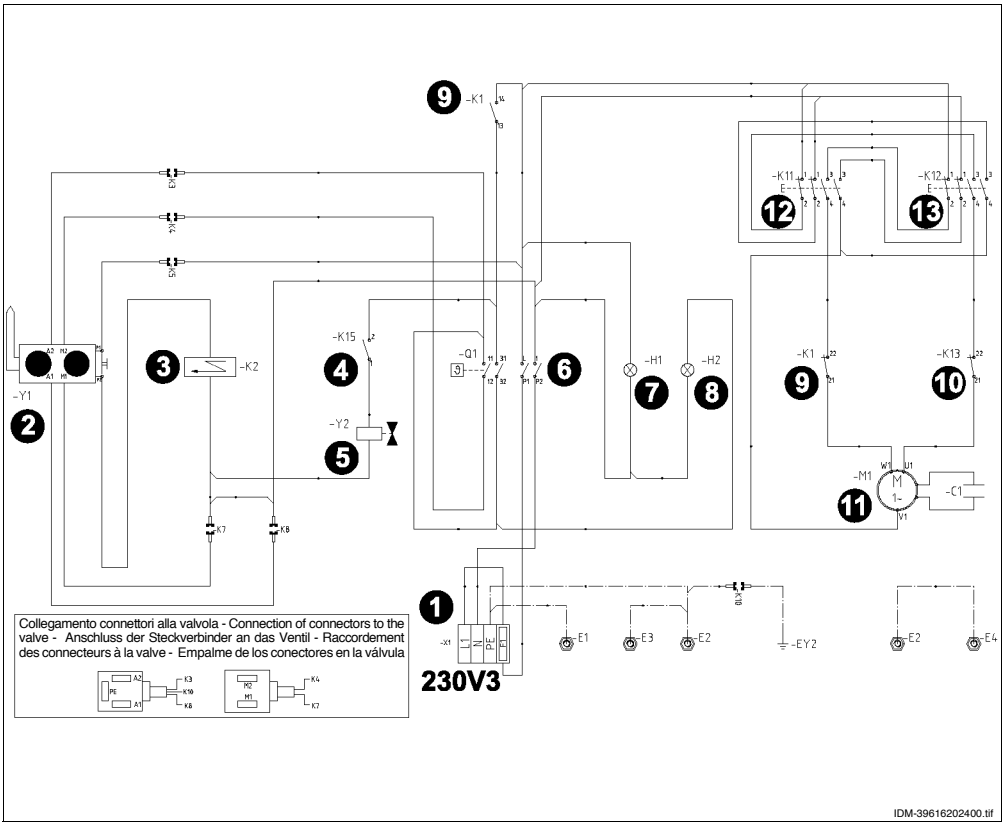
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Bruciatore Burner - Brenner Bruleur - Quemadore	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas				Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
	30 kW (Min. 22,5 kW)	G20	G25 G25.1	G30	G31	
291BR1GA	N. 1	3,17 m^3/h	3,69 m^3/h	2,37 kg/h	2,33 kg/h	170W-400V3~N/230V3~ - 50Hz
291BR1GA	N. 1	3,17 m^3/h	3,69 m^3/h	2,37 kg/h	2,33 kg/h	170W-400V3~N/230V3~ - 60Hz
291BR2GA	N. 1	3,17 m^3/h	3,69 m^3/h	2,37 kg/h	2,33 kg/h	170W-400V3~N/230V3~ - 50Hz
291BR2GA	N. 1	3,17 m^3/h	3,69 m^3/h	2,37 kg/h	2,33 kg/h	170W-400V3~N/230V3~ - 60Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTI (291BR1GA-291BR2GA) - CONNECTION CARD (291BR1GA-291BR2GA) - ANSCHLUSSSCHEMA (291BR1GA-291BR2GA) - FICHE DES RACCORDEMENTS (291BR1GA-291BR2GA) - FICHA DE ENLACES (291BR1GA-291BR2GA)



CT39616200_1.fm

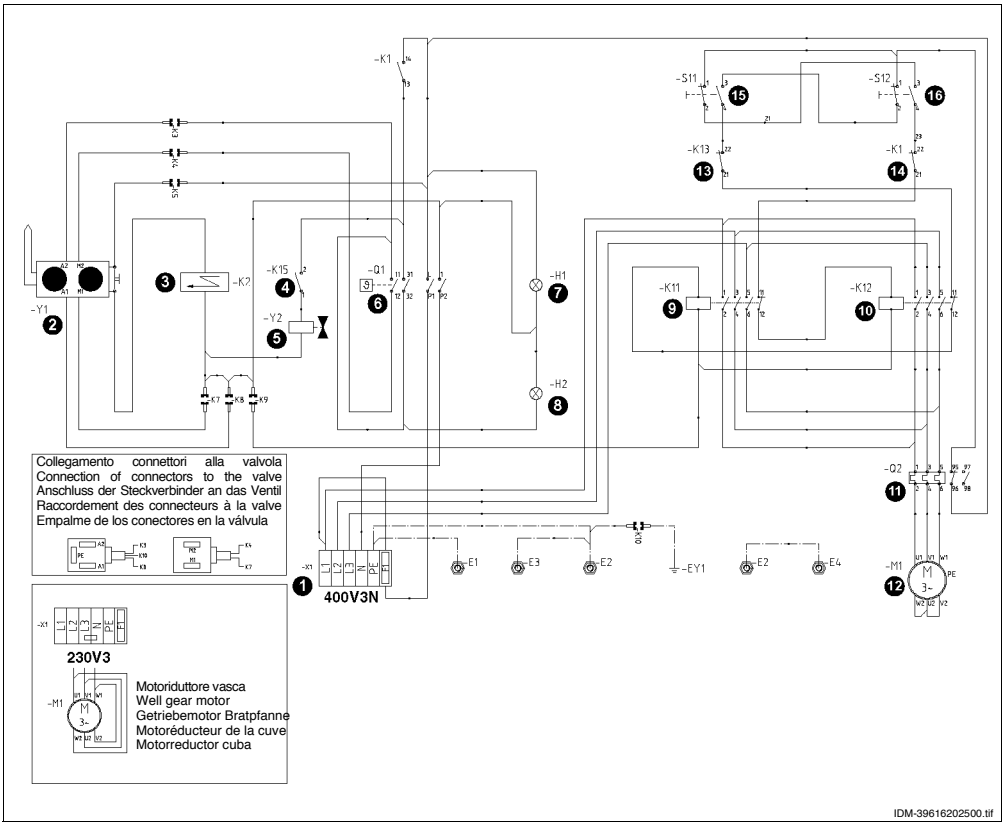
SCHEMA ELETTRICO (191BR1GA - 191BR2GA) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (191BR1GA - 191BR2GA) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (191BR1GA - 191BR2GA) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (191BR1GA - 191BR2GA) - ESQUEMA ELÉCTRICO (191BR1GA - 191BR2GA)



Collegamento connettori alla valvola - Connection of connectors to the valve - Anschluss der Steckverbinder an das Ventil - Raccordement des connecteurs à la valve - Empalme de los conectores en la válvula

1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión
2) Valvola gas - Gas valve - Gasventil - Robinet gaz - Válvula de gas
3) Accenditore elettronico - Electronic ignition device - Elektronischer Anzünder - Allumeur électronique - Encendedor electrónico
4) Interruttore acqua - Water switch - Wasser-Schalter - Interrupteur de l'eau - Interruptor agua
5) Elettrovalvola acqua - Water solenoid valve - Magnetventil Wasser - Électrovalve eau - Electroválvula agua
6) Interruttore termostato - Thermostat switch - Schalter Thermostat - Interrupteur du thermostat - Interruptor termostato
7) Lampada spia di rete - Mains power light - Kontrollleuchte Stromzufuhr - Voyant de réseau - Lámpara testigo de red
8) Lampada spia temperatura - Temperature light - Temperatur-Kontrollleuchte - Voyant de la température - Lámpara testigo temperatura
9) Microinterruttore finecorsa - Limit stop microswitch - Endschalter - Microcontact de fin de course - Microinterruptor final de carrera
10) Microinterruttore consenso elettrovalvola gas e finecorsa di discesa vasca - Gas solenoid valve enabling and well "fully lowered" microswitch - Mikroschalter Zustimmung Gas-Magnetventil und Endanschlag Absenken Bratpfanne - Microcontact de consentement de l'électrovalve du gaz et fin de course de descente de la cuve - Microinterruptor de consenso electroválvula gas y final de carrera bajada cuba
11) Motoriduttore vasca - Well gear motor - Getriebemotor Bratpfanne - Motoréducteur de la cuve - Motorreductor cuba
12) Pulsante di salita vasca - Well lifting button - Auf-Taste Bratpfanne - Bouton de montée de la cuve - Botón de subida cuba
13) Pulsante di discesa vasca - Well lowering button - Ab-Taste Bratpfanne - Bouton de descente de la cuve - Botón de bajada cuba

SCHEMA ELETTRICO (291BR1GA-291BR2GA) - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (291BR1GA-291BR2GA) - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN (291BR1GA-291BR2GA) - SCHÉMA ÉLECTRIQUE (291BR1GA-291BR2GA) - ESQUEMA ELÉCTRICO (291BR1GA-291BR2GA)



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión
2) Valvola gas - Gas valve - Gasventil - Robinet gaz - Válvula de gas
3) Accenditore elettronico - Electronic ignition device - Elektronischer Anzünder - Allumeur électronique - Encendedor electrónico
4) Interruttore acqua - Water switch - Wasser-Schalter - Interrupteur de l'eau - Interruptor agua
5) Elettrovalvola acqua - Water solenoid valve - Magnetventil Wasser - Électrovalve eau - Electroválvula agua
6) Interruttore termostato - Thermostat switch - Schalter Thermostat - Interrupteur du thermostat - Interruptor termostato
7) Lampada spia di rete - Mains power light - Kontrollleuchte Stromzufuhr - Voyant de réseau - Lámpara testigo de red
8) Lampada spia temperatura - Temperature light - Temperatur-Kontrollleuchte - Voyant de la température - Lámpara testigo temperatura
9) Teleruttore di salita vasca- Well lifting contactor - Fernschalter Anheben Bratpfanne - Télérupteur de montée de la cuve - Telerruptor de subida cuba
10) Teleruttore di discesa vasca - Well lowering contactor - Fernschalter Absenken Bratpfanne - Télérupteur de descente de la cuve - Telerruptor de bajada cuba
11) Relè termico (salvamotore) - Motor overload cutout - Thermisches Relais (Motorschutzschalter) - Relais thermique (disjoncteur) - Relé térmico (interruptor de sobrecarga)
12) Motoriduttore vasca - Well gear motor - Getriebemotor Bratpfanne - Motoréducteur de la cuve - Motorreductor cuba
13) Microinterruttore finecorsa salita vasca - Well "fully raised" microswitch - Mikroschalter Endanschlag Anheben Bratpfanne - Microcontact de fin de course de montée de la cuve - Microinterruptor final de carrera subida cuba
14) Microinterruttore consenso elettrovalvola gas e finecorsa di discesa vasca - Gas solenoid valve enabling and well "fully lowered" microswitch - Mikroschalter Zustimmung Gas-Magnetventil und Endanschlag Absenken Bratpfanne - Microcontact de consentement de l'électrovalve du gaz et fin de course de descente de la cuve - Microinterruptor de consenso electroválvula gas y final de carrera bajada cuba
15) Pulsante di salita vasca - Well lifting button - Auf-Taste Bratpfanne - Bouton de montée de la cuve - Botón de subida cuba
16) Pulsante di discesa vasca - Well lowering button - Ab-Taste Bratpfanne - Bouton de descente de la cuve - Botón de bajada cuba

CT39616200_1.fm

Tabella iniettori bruciatore 191BR1GA-191BR2GA - Burner injector table 191BR1GA-191BR2GA - Tabelle Düsen Brenner 191BR1GA-191BR2GA - Tableau des injecteurs des brûleurs 191BR1GA-191BR2GA - Tabla inyectores quemador 191BR1GA-191BR2GAG

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	20	-	200	25	-	15	27	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
		G25	25	20	-	330	40	-	15	10	-
CH	II2H3+	G30/G31	30/37	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
	II2H3B/P	G30/G31	50	20	-	200	25	-	15	27	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
CY	I3+	G30/G31	28-30/37	20	-	230	25	-	15	16	-
CZ	II2H3+	G30/G31	30/37	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	20	-	200	25	-	15	27	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
		G25	20	20	-	370	40	-	15	10	-
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
		G25	25	20	-	330	40	-	15	10	-
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
GR	II2H3+	G30/G31	30/37	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	25	20	-	310	40	-	15	14	-
		G25.1	25	20	-	350	40	-	15	14	-
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
IT	II2H3+	G30/G31	30/37	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
LU	I2E	G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-

Tabella iniettori bruciatore 191BR1GA-191BR2GA - Burner injector table 191BR1GA-191BR2GA - Tabelle Düsen Brenner 191BR1GA-191BR2GA - Tableau des injecteurs des brûleurs 191BR1GA-191BR2GA - Tabla inyectores quemador 191BR1GA-191BR2GAG

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
MT	I3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G25	25	20	-	350	40	-	15	14	-
NO	I3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
PL	II2E3B/P	G30/G31	36	20	-	220	25	-	15	20	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
PT	II2H3+	G30/G31	30/37	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	15	10	-
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	20	-	230	25	-	15	16	-
		G20	20	20	-	330	40	-	10	10	-

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

CT39616200_1.fm

Tabella iniettori bruciatore 291BR1GA-291BR2GA - Burner injector table 291BR1GA-291BR2GA - Tabelle Düsen Brenner 291BR1GA-291BR2GA - Tableau des injecteurs des brûleurs 291BR1GA-291BR2GA - Tabla inyectores quemador 291BR1GA-291BR2GA

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	30	-	250	25	24	22,5	27	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
		G25	25	30	-	410	40	22	22,5	10	-
CH	II2H3+	G30/G31	30/37	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
	II2H3B/P	G30/G31	50	30	-	250	25	24	22,5	27	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
CY	I3+	G30/G31	28-30/37	30	-	290	25	24	22,5	16	-
CZ	II2H3+	G30/G31	30/37	30	-	290	20	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	30	-	250	25	24	22,5	27	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
		G25	20	30	-	470	40	22	22,5	10	-
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
		G25	25	30	-	410	40	22	22,5	10	-
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
GR	II2H3+	G30/G31	30/37	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	25	30	-	390	40	22	22,5	14	-
		G25.1	25	30	-	430	40	22	22,5	14	-
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	30	-	290	20	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
IT	II2H3+	G30/G31	30/37	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
LU	I2E	G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-

Tabella iniettori bruciatore 291BR1GA-291BR2GA - Burner injector table 291BR1GA-291BR2GA - Tabelle Düsen Brenner 291BR1GA-291BR2GA - Tableau des injecteurs des brûleurs 291BR1GA-291BR2GA - Tabla inyectores quemador 291BR1GA-291BR2GA

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
MT	I3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G25	25	30	-	430	40	22	22,5	14	-
NO	I3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
PL	II2E3B/P	G30/31	36	30	-	270	25	24	22,5	20	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
PT	II2H3+	G30/G31	30/37	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	290	25	24	22,5	16	-
		G20	20	30	-	410	40	22	22,5	10	-

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais
(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria
(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores
(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores
(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo
(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de reglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo
(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics - Tabelle der Gas-Eigenschaften
Tableau des caractéristiques du gaz - Tabla características gas

Famiglia Group Familie Famille Familia	Tipo di gas Gas type Gastypen Type de gaz Tipo de gas	Indice Wobbe (MJ/m^3) Wobbe index (MJ/m^3) Wobbeindex (MJ/m^3) Index Wobbe (MJ/m^3) Indice Wobbe (MJ/m^3)	Potere calorifero inferiore (Hi) Net calorific value (Hi) Unterer Heizwert (Hi) Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Poder calorífico inferior (Hi)			
			$Kcal/m^3$	MJ/m^3	Kcal/Kg	MJ/Kg
II	G20	45,67	8127	34,02	-	-
	G25	37,38	6988	29,25	-	-
	G25.1	35,25	6999	29,30	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures - Tabelle der Gasdrücke
Tableau des pressions du gaz - Tabla presiones gas

Paese - Country Land - Pays País	G20 mbar			G25 mbar G25.1 mbar			G30 mbar			G31 mbar			-		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
IT - GB - IE - PT - CH GR - ES - CZ	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45	-	-	-
FR - BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45	-	-	-
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AT - CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
DK - SE - FI - CZ - SI LV - LT - EE - SK	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
HU	25	20	33	25	20	33	30	20	35	30	20	35	-	-	-
CY	-	-	-	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45	-	-	-
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35	-	-	-
PL	20	17,5	25	-	-	-	36	30	50	36	30	50	-	-	-

(1) Pressione nominale - Rated pressure - Nenndruck - Pression nominale - Presión nominal.
(2) Pressione minima - Minimum pressure - Mindestdruck - Pression minimum - Presión mínima.
(3) Pressione massima - Maximum pressure - Höchstdruck - Pression maximum - Presión máxima.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.

Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del costruttore.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.
Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.